

2. Specifiche tecniche

2.1. Componenti

| | |
|------------------------|-----------------|
| Pneumatica: | <i>Burkert</i> |
| Inverter: | N/A |
| PLC: | N/A |
| Pannello di controllo: | <i>Tecnovac</i> |
| Azionamento: | N/A |
| Encoder: | N/A |
| Sensori: | <i>Motorola</i> |
| Pompa del vuoto: | <i>Busch</i> |
| Valvola del vuoto: | <i>Messner</i> |

2.2. Conessioni

| | |
|------------------------|---------------------------------|
| Connessione elettrica: | 230 V – 50 Hz – 1Ph + N |
| Pressione del gas: | 4 Bar |
| Connessione Gas: | tubo 8/10 mm con innesto rapido |

2.3. Condizioni ambientali

| | |
|--------------------------------------|---------------------|
| Temperatura dell'ambiente di lavoro: | min. 5°C - max 40°C |
| Tasso di umidità: | 80% RH a 15°C |

2.4. Normativa e sicurezza

L'impianto è conforme alle attuali direttive macchine EU così come alle normative in materia di igiene per macchinari destinati al settore alimentare ed è certificato tramite la marcatura CE e il certificato di conformità.

3.4. Avvertimento

La macchina non può essere utilizzata con percentuali di ossigeno >21%.

3.5. Documentazione

Al momento dell'invio la macchina sarà corredata dalla seguente documentazione:

- Lay-Out dell'impianto
- Manuale d'uso e manutenzione nella lingua del Cliente (2 copie)
- Diagramma elettrico conforme alle normative internazionali