

# SGXC

- Contenitore aseptico per industria alimentare.
- Corpo serbatoio e struttura in acciaio inox.
- Anello superiore per impilamento.
- Fondo conico per prodotti ad alta viscosità.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

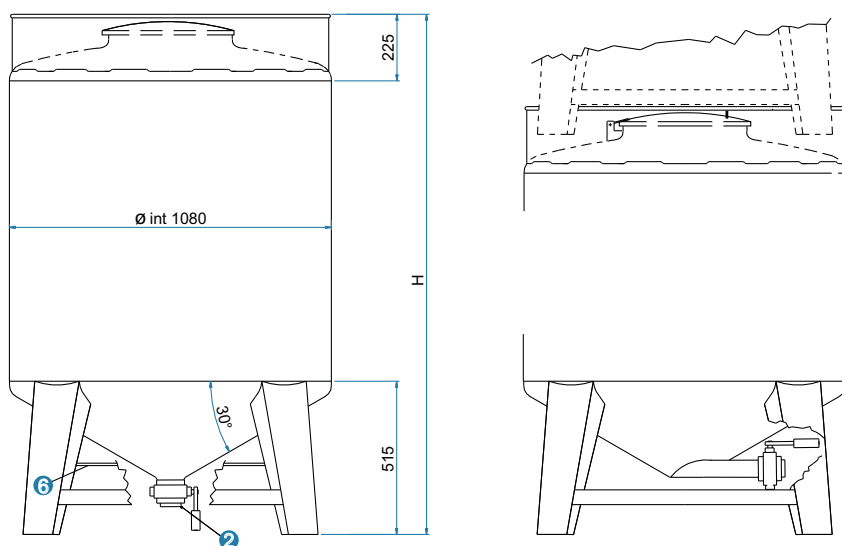
**Serbatoio** in acciaio inox AISI 304 (AISI 316 a richiesta) laminato a freddo finitura 2b. Fondi stampati a freddo con profilo ottimizzato spessore min. 2 mm. Processo di saldatura TIG automatizzato. Ciclo di decapaggio e passivazione.

**Gambe di sostegno** in acciaio inox AISI 304 con profilo chiuso.

**Anello di impilamento** in acciaio inox AISI 304.

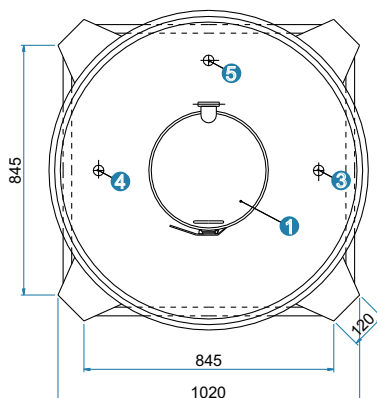
**Pressione max di collaudo idraulico:**  
2,0 bar (200 Kpa).

**Pressione max di esercizio:**  
0,5 bar (50 Kpa).



## ACCESSORI A RICHIESTA

- Vari tipi di raccordi rapidi o filettati.
- Agitatori, dispositivi di lavaggio ecc.
- Indicatori di livello.
- Coibentazione e piastre di riscaldamento.
- Modifiche dimensionali ed equipaggiamenti speciali per ogni esigenza.



## EQUIPAGGIAMENTI

- 1 Boccaporto diametro 400 mm
  - Coperchio con chiusura rapida a leva (standard)
  - Coperchio con con sei tiranti incernierati (a richiesta)
- 2 Valvola di scarico a farfalla diam. max DN 80 (3") (a richiesta scarico orizzontale)
- 3 Tronchetto filettato diam. 1" per valvola di sicurezza:
  - Sfiato (press. max 0,5 bar)
  - Doppio effetto (+ 0,5 bar / - 0,02 bar)
- 4 Tronchetto filettato 2"
- 5 Tronchetto aggiuntivo diam. max 3" (a richiesta)
- 6 Guida forche per movimentazione con carrello elevatore

MODELLO	capacità litri	peso a vuoto Kg	spess. virola mm	altezza H mm
SGCX 500	580	90	1,8	1140
SGCX 750	790	105	1,8	1360
SGCX 1000	1045	120	1,8	1640
SGCX 1100	1130	125	1,8	1740
SGCX 1250	1360	140	2,0	1990
SGCX 1500	1590	155	2,0	2240