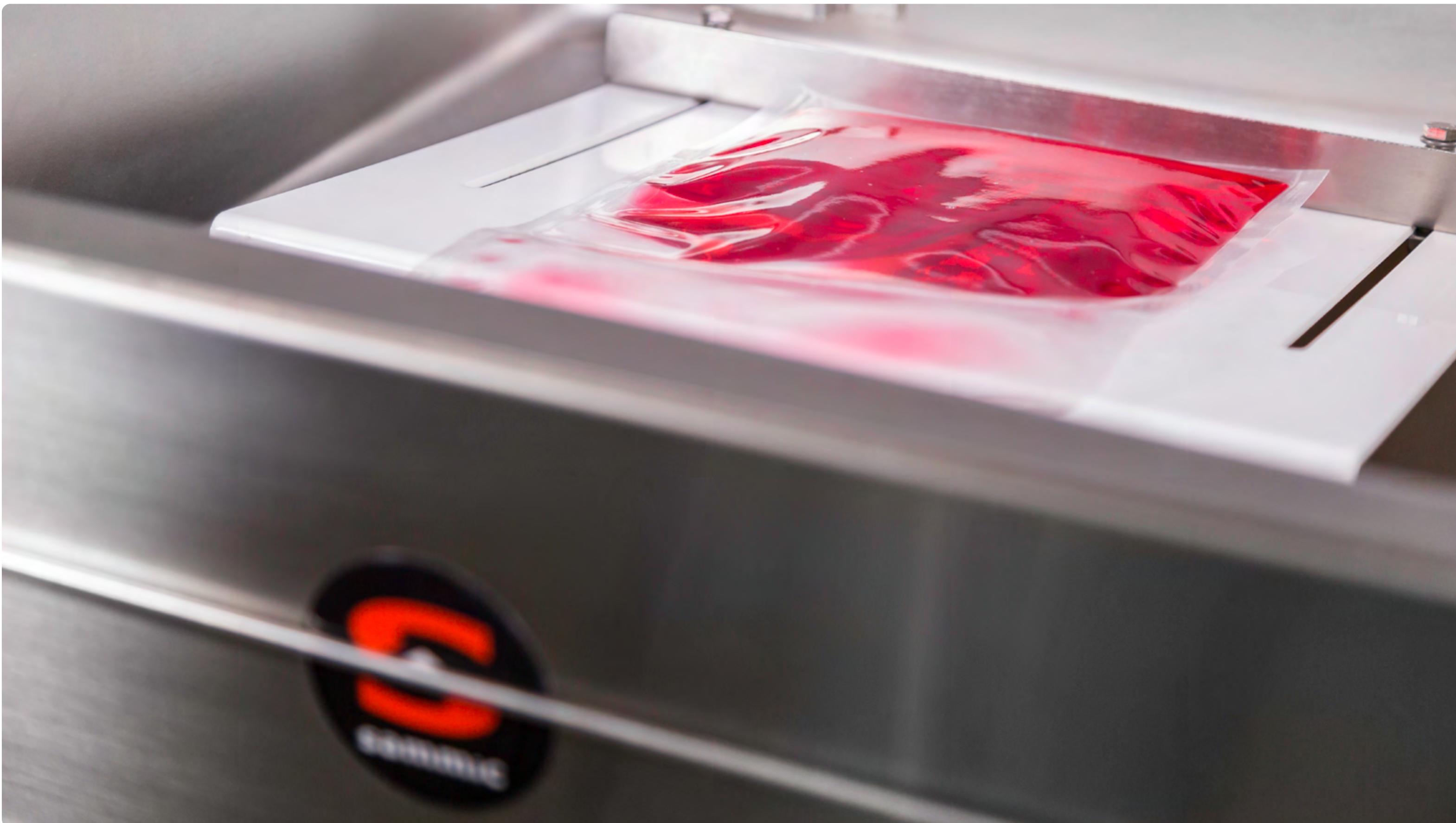




SU SENSOR ULTRA *line*

MACHINES À EMBALLER SOUS VIDE





Voir vidéo dans
youtube



#FeelTheProduct

▪ 2 ▪

ALLER À LA
COUVERTURE



De nombreuses applications
de l'emballage sous vide

Nombreuses applications



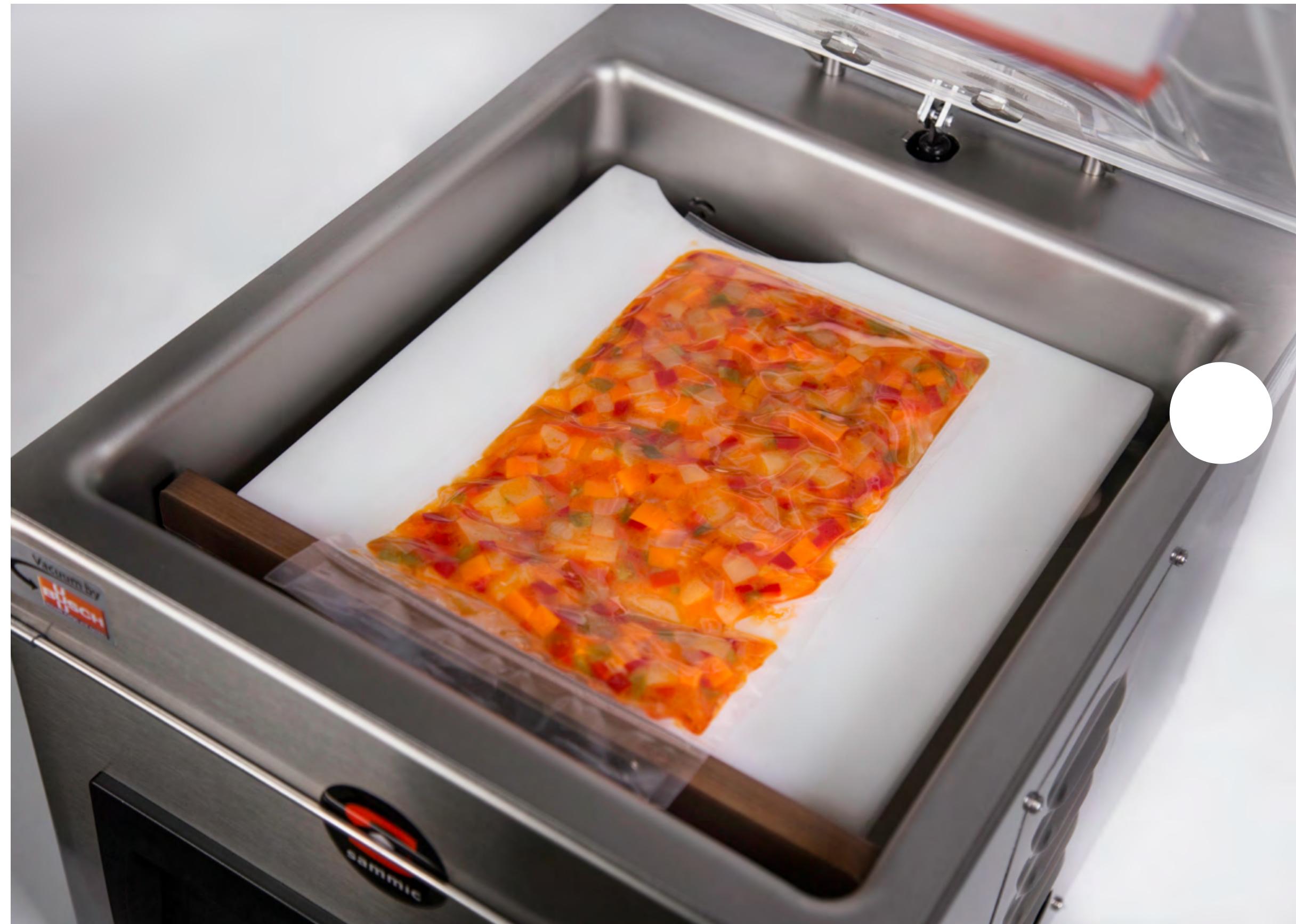
Emballage d'aliments crus

L'emballage sous vide retarde la prolifération bactérienne dans les aliments crus, tout en maintenant leurs qualités intactes plus longtemps.

Nombreuses applications

L'emballage sous vide de produits cuisinés permet un stockage rationnel et plus d'organisation lors du service.

Emballage de produits cuisinés de manière traditionnelle



Nombreuses applications

Cuisson sous vide et basse température



La cuisson à basse température est une technique culinaire qui gagne des adeptes de par les multiples avantages qu'elle offre. Cette technique requiert un emballage sousvide des aliments.

Nombreuses applications

Parce qu'il n'y a pas de transfert d'humidité entre le produit et le milieu ambiant, la congélation de produits emballés sous vide permet de maintenir l'aliment dans des conditions de conservation optimales.

Congélation de produits emballés sous vide



Nombreuses applications



Produits non-alimentaires

L'emballage sous vide peut être utile pour les aliments, mais également pour des produits qui nécessitent une protection spéciale, il est donc utile dans des secteurs comme l'électronique, la bijouterie, la cosmétique, etc.



Rentabilité et économie

Rentabilité et économie

Une rentabilité maximale des heures de travail



L'emballage sous vide, parce qu'il permet de réaliser le travail à l'avance, permet une meilleure organisation de la journée et de profiter des temps morts pour obtenir une rentabilité maximale des heures de travail du personnel. Cela se répercute sur la qualité du travail, en réduisant les pertes et en améliorant le résultat final du travail entrepris.

Rentabilité et économie

Un contrôle précis des coûts

L'emballage sous vide permet un fractionnement régulier des portions, ce qui se traduit par un contrôle plus précis des coûts.



Rentabilité et économie



Un stockage hygiénique et raisonnable

L'aliment emballé sous vide est isolé des agents contaminants extérieurs et se stocke donc dans de meilleures conditions d'hygiène. Les portions régulières permettent de rationaliser le stockage, pour un meilleur contrôle des coûts en réduisant les gaspillages.

Rentabilité et économie

L'emballage sous vide permet d'améliorer le contrôle des stocks et de rationnaliser les achats, en bénéficiant des meilleures opportunités d'achat. De plus, parce qu'il permet de conserver les aliments pendant plus longtemps il autorise des volumes d'achats plus importants, réduit les temps et coûts de déplacements et apporte plus de pouvoir de négociation vis-à-vis des fournisseurs.

Optimisation du processus d'achat





Vide optimal

contrôle maximal & fiabilité

Vide optimal

Le cycle est contrôlé par un microprocesseur de grande précision qui contrôle le pourcentage de vide atteint à l'intérieur de la chambre, permettant ainsi d'obtenir des résultats précis et uniformes à tout moment et indépendamment de la quantité de produit à emballer.

De plus, le senseur fournit une optimisation des temps de travail : la pompe fonctionne le temps nécessaire pour obtenir le résultat souhaité, réduisant les temps de travail. Cela se répercute sur la rentabilité professionnelle et prolonge la durée de vie utile de la pompe.

Vide contrôlé par senseur



Vide optimal



Vide contrôlé par senseur

Le contrôle par senseur fournit un meilleur contrôle dans le conditionnement des liquides : En connaissant le pourcentage de vide auquel un liquide bout quand il est conditionné, le contrôle par senseur permet de ne jamais dépasser ce point.

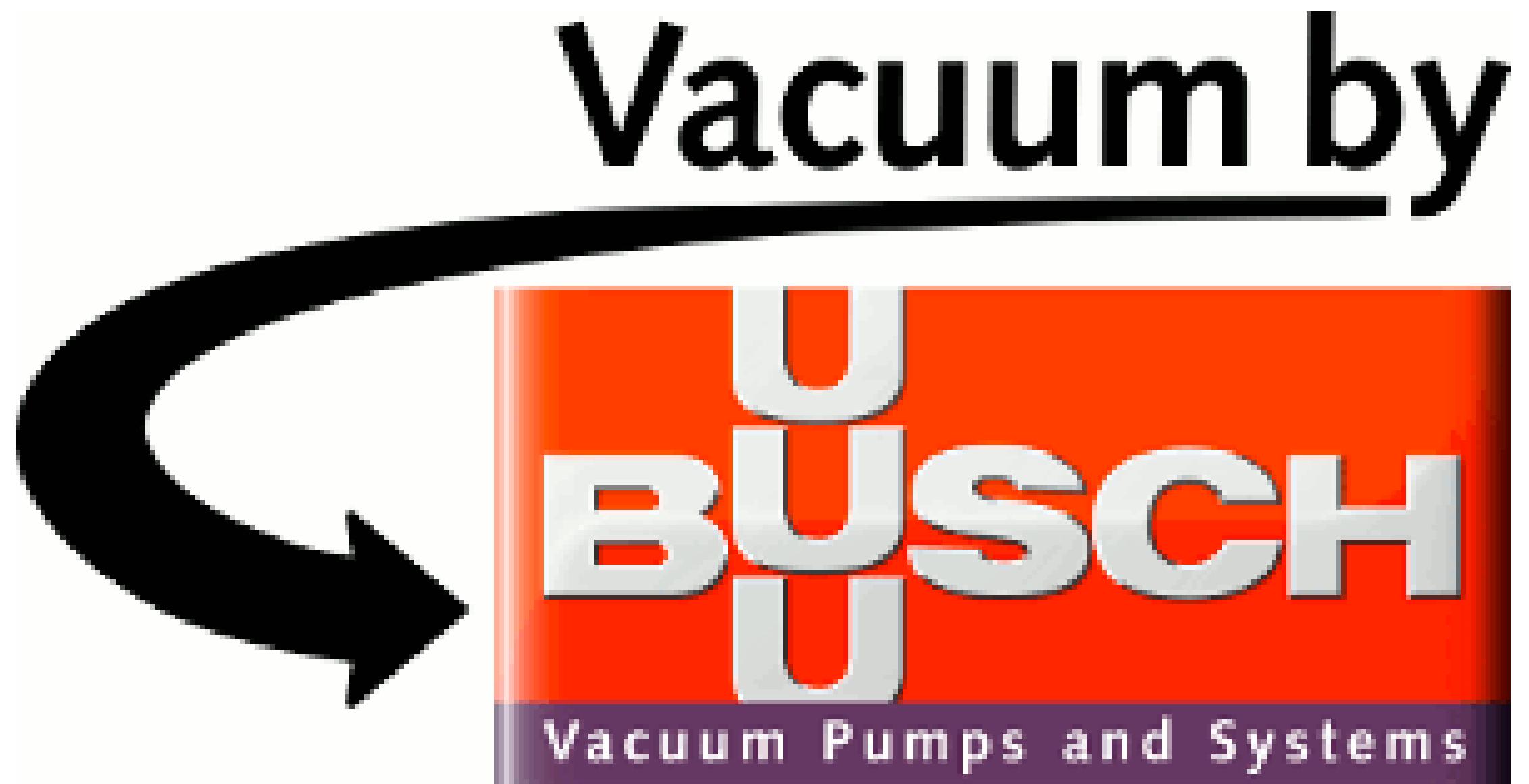
Vide optimal

Tous les modèles de la gamme SU sont munis de pompes Busch, robustes, fiables et de grande qualité.

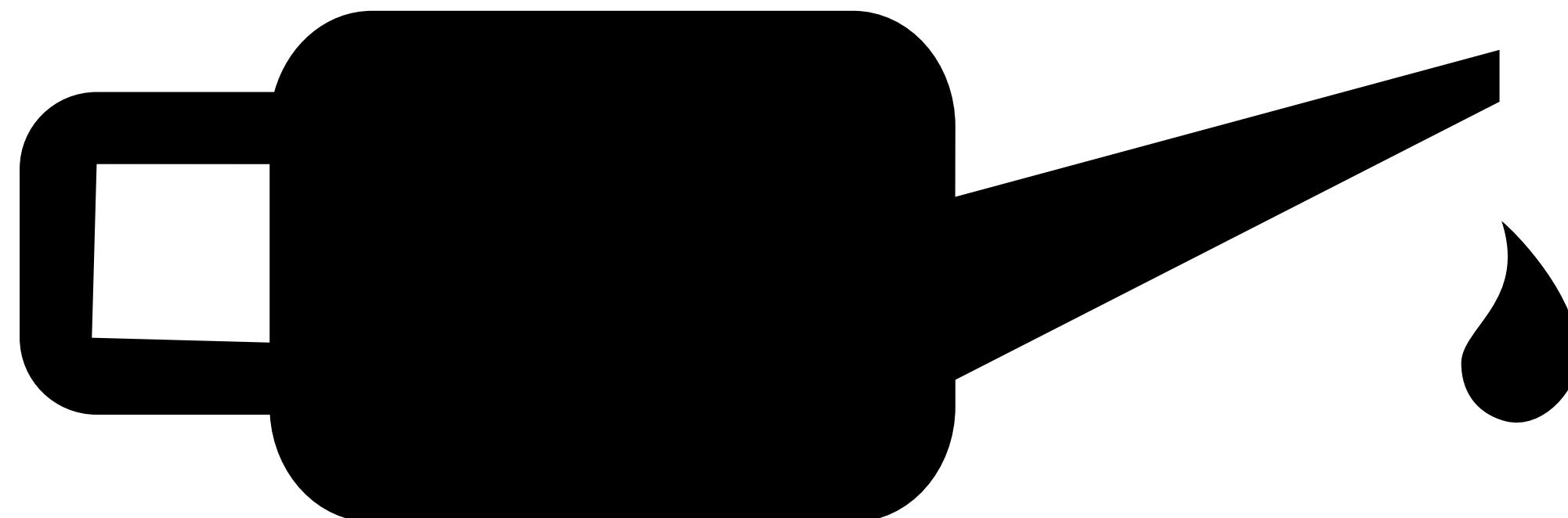
Les pompes Busch permettent une utilisation en continu et sont une garantie de vide maximal et de longue durée de vie utile.

De plus, toutes les machines à emballer sous vide Sammic offrent des prestations avancées qui permettent de prolonger sensiblement la longévité des pompes à vide.

Vacuum by Busch



Vide optimal



Vacuum by Busch

Oil-dry

Tous les modèles possèdent un programme de séchage de la pompe, ce qui permet sa conservation dans des conditions optimales.

Compteur d'heures

La visualisation du compteur des heures d'utilisation pour le changement de l'huile contribue à améliorer la longévité de la machine.

Vide optimal

Lors du choix d'un vide à 99 %, il est possible de programmer jusqu'à 10" de vide supplémentaire. Le vide PLUS permet d'extraire une plus grande quantité d'air de l'ingrédient principal. Cette fonction est idéale pour la cuisson sous vide puisque pendant la cuisson le produit ne contient pas d'air à l'intérieur du sachet. Et en matière de cuisine d'avant-garde, cette fonction permet d'obtenir des résultats surprenants, notamment dans les transparencies et les osmoses.

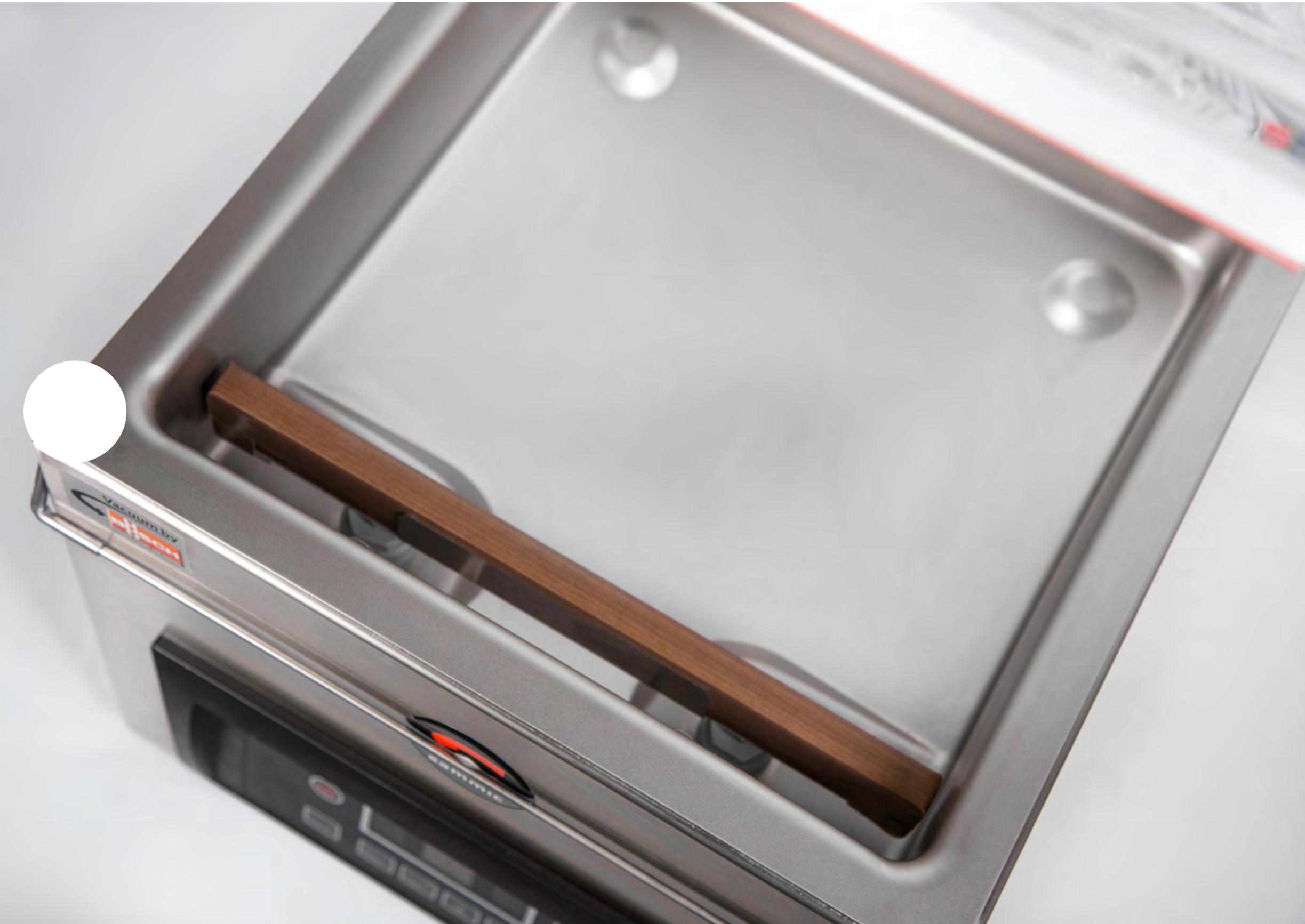
[Voir vidéo dans youtube](#)

Vide PLUS



Vide optimal

Fabrication en acier inox



Le châssis comme la chambre de vide sont fabriqués en acier inoxydable de grande qualité. Dans les séries 300 et 400, les chambres à vide sont embouties.

Vide optimal

Le couvercle, transparent et en polycarbonate à grande durabilité, compte sur des bords mécanisés et polis. Le couvercle est muni d'amortisseurs à gaz avec une course finale amortie pour une ouverture délicate.

Couvercle amorti



Vide optimal



Double soudure

Tous les modèles de machines à emballer sous vide sont équipés de barres avec un double cordon de soudure, assurant l'étanchéité du sachet à tout moment. De plus, à partir de la série 400, les barres sont munies de résistances courbes permettant d'éliminer les restes de produit et assurant l'étanchéité de la soudure.



Des
prestations
avancées
sur tous les
modèles

Prestations avancées



Toda la información de un vistazo

Clavier tactile rétroéclairé qui est fabriqué en matériau plastique anti-rayures protégé contre les éclaboussures d'eau et détecte même le gant en latex. Muni d'un écran LCD en couleurs de 3,9", permettant la visualisation de toutes les valeurs du programme de vide simultanément :

- Pourcentage de vide et la pression de vide à la valeur absolue (mbar/hPa).
- Affichage du texte en 6 langues pour la visualisation de la liste de produits et l'information de la phase du programme.
- Statut de l'imprimante et des valeurs à imprimer sur l'étiquette.
- Alerte de détection d'évaporation de liquides.
- Statut de la connexion Bluetooth avec le téléphone portable móvil.

Prestations avancées

Il est possible de mémoriser 25 programmes différents de vide dans toute la gamme. De plus, les programmes peuvent être bloqués afin d'éviter des modifications indésirables de la part de l'opérateur. Les modèles avec l'option de connectivité Bluetooth permettent de sauvegarder les programmes par nom et par numéro.

Mémoire de programmes



Prestations avancées

Atmosphère progressive intelligente



Les machines d'emballage SU comportent une vanne pour une entrée d'air lente dans la chambre et assurer la décompression de manière progressive. Ceci est utile pour éviter la perforation du sachet dans le cas de produits demandant une protection spéciale ou présentant des arêtes pointues, dans le cas des produits mous ou fragiles.

Prestations avancées

Tous les modèles disposent d'un programme de vide par étapes pour les produits mous de type poreux. Le processus de vide effectue plusieurs pauses avant d'atteindre le vide final programmé. Cela permet d'évacuer l'air piégé dans le produit. Nous obtenons ainsi, d'un côté, les meilleures conditions pour la conservation ultérieure du produit et, d'un autre côté, des cuissons sous-vide beaucoup plus exactes.

Voir vidéo
dans youtube

Vide par étapes



Prestations avancées

Détection de l'évaporation des liquides



Grâce au nouveau système de détection du point d'évaporation pour les sauces, soupes, fruits, viande rouge, etc., il suspend automatiquement le processus de vide afin d'éviter le débordement de liquides dans la chambre et ainsi garantir un vide maximal pour chaque produit. Ainsi, cela prévient le dessèchement du produit et la salissure de l'huile de la pompe. La durée de vide est toujours optimisée pour le produit à conditionner.

Voir vidéo
dans youtube

Prestations avancées

Tous les modèles sont préparés pour connecter le kit de vide extérieur Vac-Norm, qui permet de réaliser le vide dans des bacs spécialement conçus pour cela au lieu d'utiliser des sachets d'emballage sous-vide. Le contrôle par senseur et la décompression automatique pour retirer le tuyau en fin de cycle évitent la perte de vide produite par la vanne à la fin de chaque cycle.

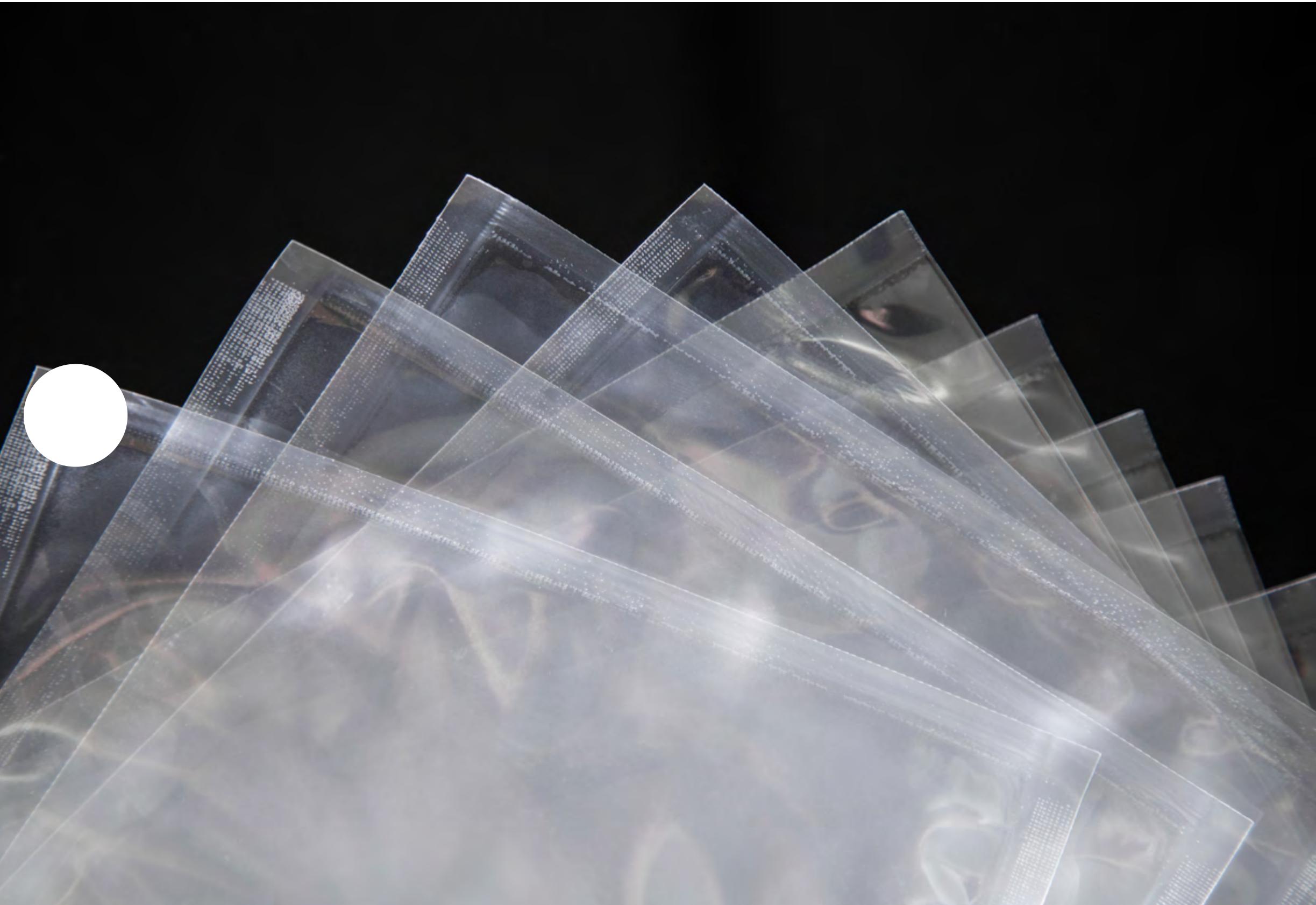
Voir vidéo
dans youtube

Vac-Norm ready



Prestations avancées

Programme de soudure sans mise sous-vide



Toutes les machines à emballer sous vide permettent d'effectuer des cycles d'emballage uniquement avec la soudure de sachet, sans mise sous-vide. Il suffit de baisser le pourcentage de vide au moment de la programmation du cycle.

Prestations avancées

La touche « pause » permet de « geler » la phase de vide et de la redémarrer. Elle est particulièrement utile pour marinier certains produits, pour accélérer la macération ou l'affinage de produits, les aromatiser ou rendre plus tendre la viande.

Voir vidéo
dans youtube

Touche « pause » pour marinier les aliments



Prestations avancées



Sécurité pour l'usager

Tous les modèles sont munis d'un système de sécurité avec protection de durée maximale de fonctionnement ou de défaillance de vide.



Un large
éventail
d'options

Un large éventail d'options

Les machines d'emballage SU permettent une configuration sur mesure pour l'utilisateur, étant possible de l'acquérir avec l'option de gaz inerte pour l'emballage d'aliments dans une atmosphère protectrice, avec une soudure PLUS pour sceller les sachets standard ou les sachets métallisés en appuyant sur un bouton, la connectivité Bluetooth pour programmer la machine et sauvegarder des programmes par nom et pour configurer l'impression d'étiquettes, et un système d'impression d'étiquettes directement depuis la machine, sans avoir besoin du PC.

Configuration sur mesure



Un large éventail d'options

Gaz inerte



L'installation du système d'injection de gaz inerte est optionnelle sur tous les modèles. Cette fonction permet d'emballer avec une atmosphère protectrice. Selon le gaz utilisé et le produit à conditionner, une amélioration dans la conservation du produit et dans son aspect est obtenue, ou les dommages en cas de produits fragiles sont évités.

Un large éventail d'options

En appuyant sur une touche, la puissance électrique nécessaire pour le scellage des sachets de type métallique est augmentée.

Voir vidéo
dans youtube

Soudure PLUS



Un large éventail d'options

Système d'impression d'étiquettes



Grâce au système exclusif d'impression d'étiquettes, il est possible d'imprimer des étiquettes plastifiées résistantes à de basses températures directement depuis la machine d'emballage, sans avoir besoin de matériel intermédiaire.

L'étiquette contient le nom du produit, la valeur du vide, la date d'emballage, la date d'expiration et la température de conservation, assurant ainsi une traçabilité HACCP correcte.

Un large éventail d'options

Grâce à la connectivité par le biais du Bluetooth à des dispositifs mobiles et à l'application SammicVAC gratuite, il est possible de programmer des cycles par nom de produit, ainsi que de créer des étiquettes.

Connectivité et application SammicVAC





SammicVAC App

Traçabilité par l'étiquetage
et la programmation
avancée

Sammic Vac App

SammicVAC App



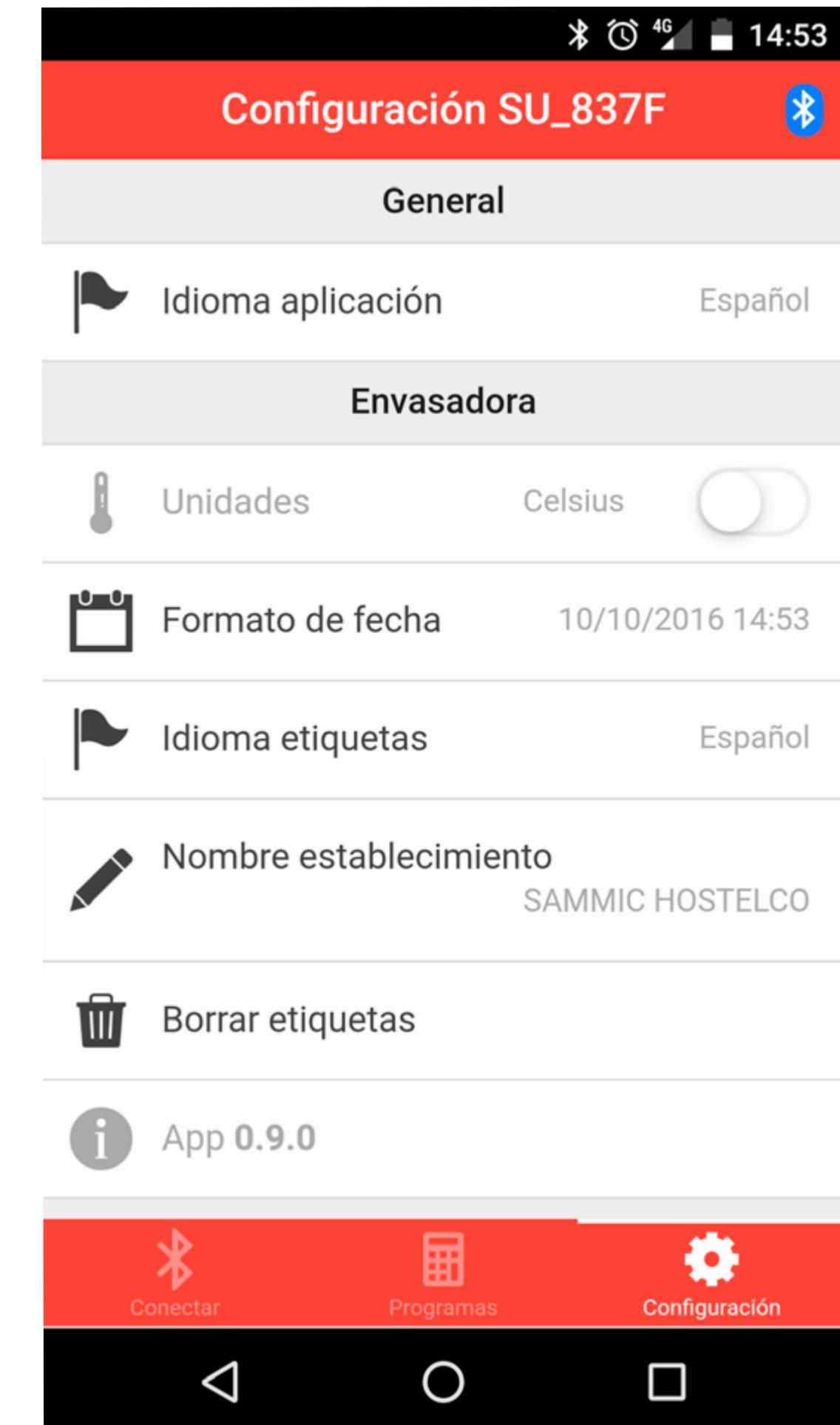
Les modèles de machines d'emballage SU avec la connectivité Bluetooth permettent leur programmation et le contrôle de l'impression d'étiquettes par le biais de l'application gratuite SammicVAC. SammicVAC, installée dans un dispositif mobile, se connecte à la machine d'emballage par Bluetooth et permet la programmation ou la modification des programmes, ainsi que la personnalisation des étiquettes, d'une façon simple et intuitive.

Voir vidéo
dans youtube

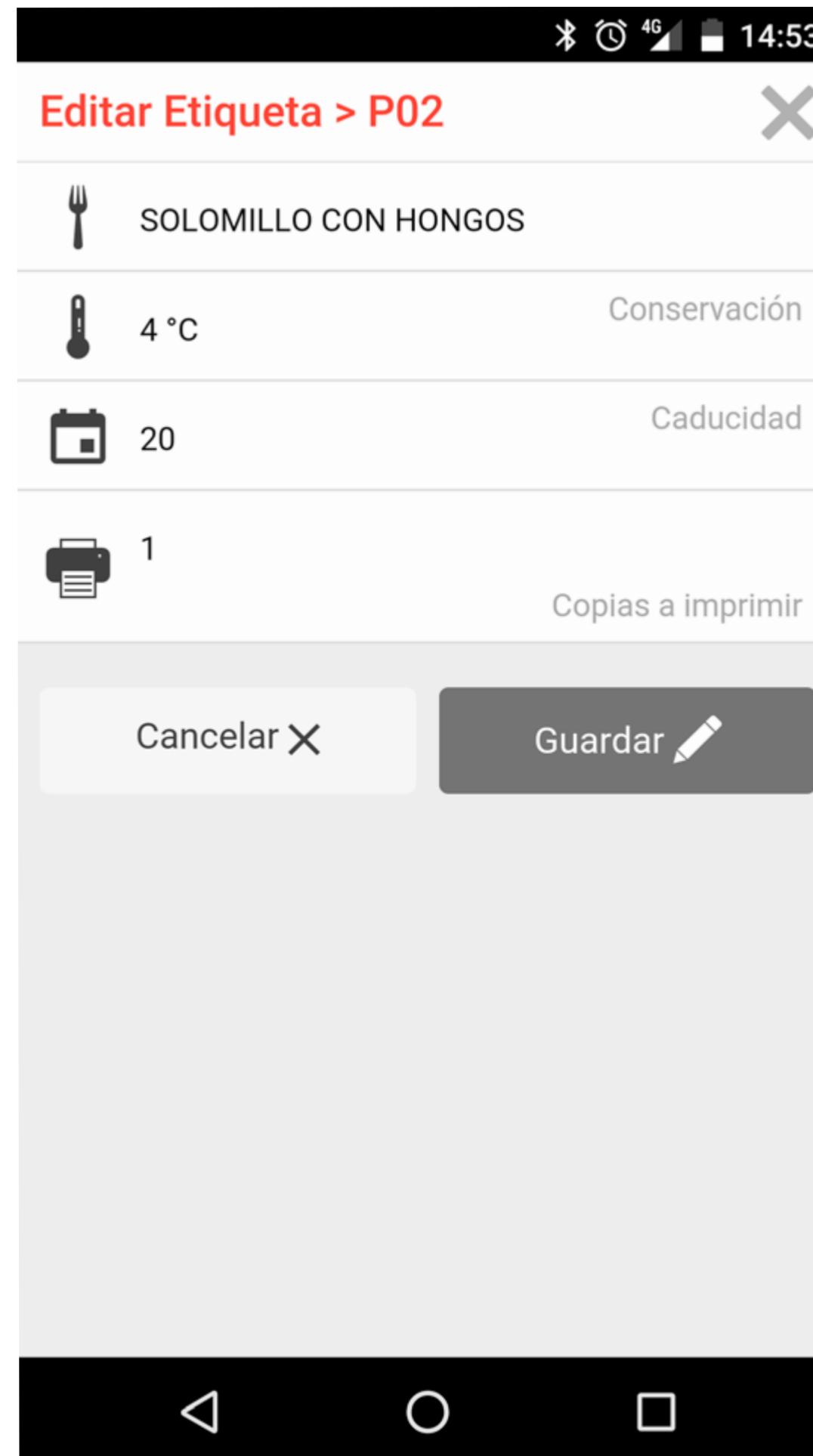
Sammic Vac App

Les machines d'emballage SU peuvent programmer tant depuis la machine que, dans le cas des modèles avec la connectivité Bluetooth, par le biais d'un dispositif mobile. Ce dernier permet de stocker des programmes non seulement avec le numéro du programme et les valeurs associées, mais il permet aussi d'ajouter une description de l'aliment ou la recette à conditionner.

Programmer n'a jamais été aussi facile



Sammic Vac App



Personnalisation et impression directe d'étiquettes

L'introduction de textes pour l'étiquetage est réalisée par le biais de l'application SammicVAC et elle est transférée à la machine d'emballage. Le nom de la recette, les jours de péremption, la température de stockage et les valeurs du programme d'emballage y sont introduits. Les étiquettes sont imprimées de façon automatique et dans la quantité demandée à la fin du cycle.

Sammic Vac App

Imprimante optionnelle

L'imprimante se connecte à la machine d'emballage par le biais d'un câble et, à la fin de chaque cycle, les étiquettes sont imprimées directement.





Garantie d'hygiène

.....

Garantie d'hygiène



NSF: la calidad reconocida

Les machines à emballer Sammic sont certifiées par NSF International en conformité avec la norme NSF/ANSI, ce qui est, en soi, une garantie d'hygiène.

Consulter les modèles.

Garantie d'hygiène

La barre de soudure sans câbles permet d'avoir un bac sans obstacle et facilite son nettoyage et sa maintenance dans des conditions optimales d'hygiène.

Barre de soudure sans câbles



Garantie d'hygiène

Bac embouti



Sur les séries 300 et 400, les bacs à vide sont en acier inoxydable 304, emboutis et sans aspérités, leurs bords sont arrondis pour faciliter leur nettoyage.



Des
accessoires
pour tous les
besoins

Sachets pour emballer sous vide



Sachets pour emballer sous-vide de différentes tailles, disponibles par packs pratiques.

Accessoires

Kit de vide extérieur Vac-Norm

Pour la réalisation du vide dans des récipients spécialement conçus pour cela.



Accessoires

ACCESSOIRES

Récipients Vac-Norm



Des bacs et des couvercles de qualité maximale pour la réalisation du vide sans sachet, en utilisant le kit de vide extérieur Vac-Norm.

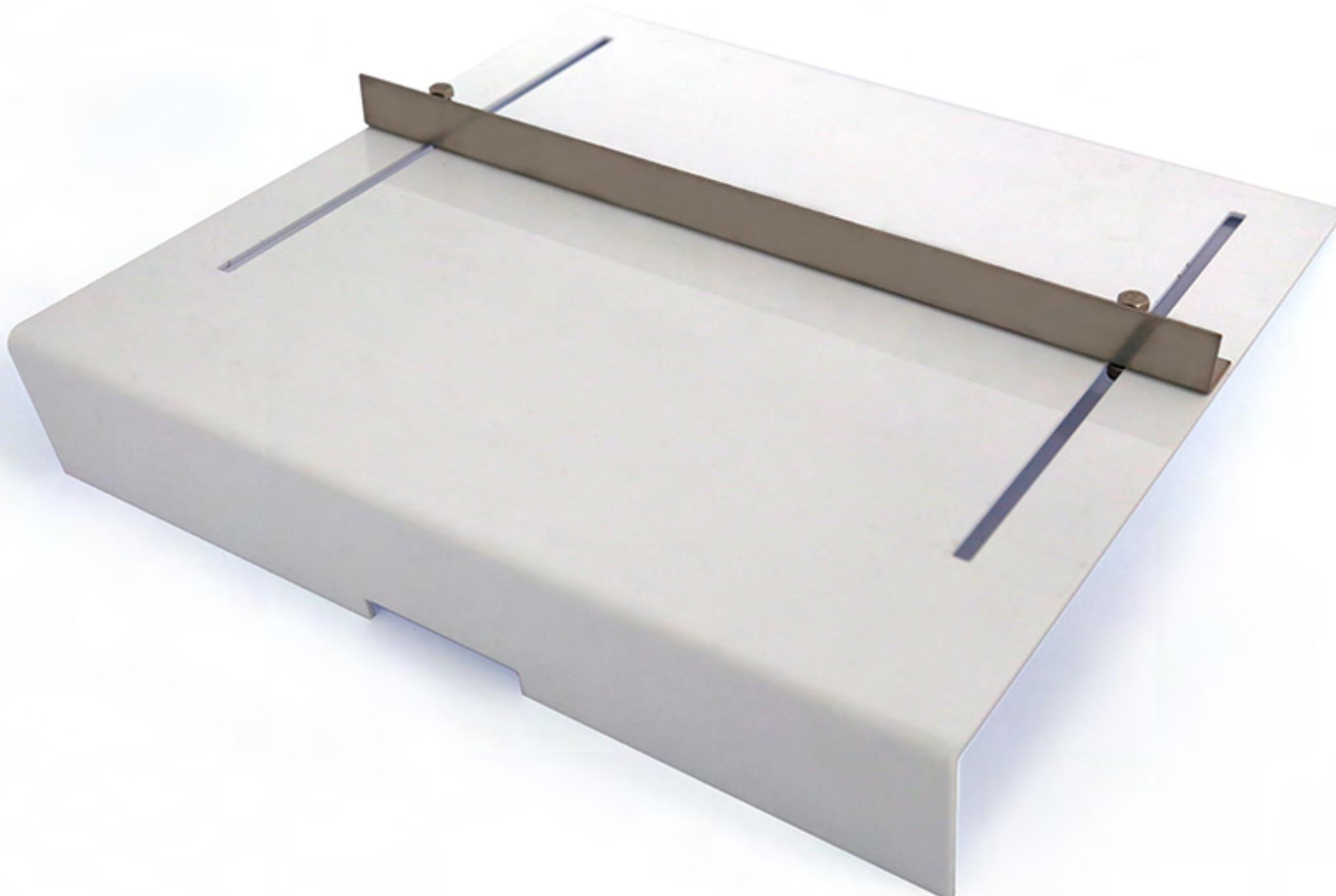
Accessoires

En remplaçant la barre de soudure double par le kit de découpe de sachet, le surplus du sachet se coupe automatiquement au moment de le souder.

Kit de découpe de sachet



Supports pour conditionner les liquides



Un support qui permet de placer les liquides dans la position adéquate pour leur emballage, évitant ainsi de les renverser pendant le processus.

Accessoires

Les plaques de remplissage, fabriquées en polycarbonate de haute qualité, ont une double utilité. D'une part, elles permettent de positionner le produit à la hauteur idéale pour obtenir une soudure parfaite. De l'autre, comme il y a moins d'air dans la chambre, un meilleur rendement est obtenu durant le processus, car cela permet de raccourcir les durées pour atteindre le vide souhaité.

Plaques de niveau



Les chariot-socle pour les machines à emballer sous-vide



Les chariot-socle pour les machines à emballer sous-vide sont spécialement conçus pour les modèles à poser sur table des séries 400 et 500. Ils permettent de déplacer facilement la machine et ses accessoires. Fabriqués en acier inoxydable, les chariot-socle sont robustes et sont équipés de roulettes.

Caractéristiques techniques

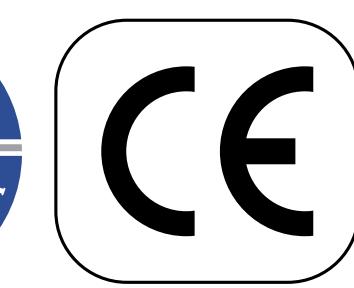


CARACTÉRISTIQUES	MACHINES À EMBALLER SOUS-VIDE À POSER SUR TABLE					MACHINES À EMBALLER SOUS-VIDE SUR PIEDS			
	SU-310	SU-316	SU-416	SU-420	SU-520	SU-604	SU-604CC	SU-606	SU-606CC
Capacité pompe (m ³ /h)	10	16	16	20	20	40	40	63	63
Type de soudure	Double								
Longueur barre soudure (mm)	320	320	420	420	420+420	413+656	465+465	413+656	465+465
puissance électrique (w)	370	370	370	750	750	1.100	1.100	1.500	1.500
Aliment. électrique	230V / 50-60 Hz / 1~					230-400V / 50-60 Hz / 3N~			
Pression vide maximale (mbar)	2	2	2	2	2	0.5	0.5	0.5	0.5
Dimensions chambre (mm)									
Largeur	330	330	430	430	560	672	672	672	672
Profondeur	360	360	415	415	430	481	481	481	481
Hauteur	155	155	180	180	183	200	200	200	200
Dimensions extérieures (mm)									
Largeur	384	384	484	484	625	740	740	740	740
Profondeur	465	465	529	529	537	566	566	566	566
Hauteur	403	403	448	448	513	997	997	997	997
Poids net (kg)	34	34	65	70	80	145	145	159	159
Équipements inclus	1 plaque de niveau								

Caractéristiques techniques



	MACHINES À EMBALLER SOUS-VIDE SUR PIEDS						MACHINES À EMBALLER SOUS-VIDE SUR PIEDS À DOUBLE CHAMBRE	
CARACTÉRISTIQUES	SU-806	SU-806CC	SU-806LL	SU-810	SU-810CC	SU-810LL	SU-6100	SU-6160
Capacité pompe (m³/h)	63	63	63	100	100	100	100	155
Type de soudure	Double							
Longueur barre soudure (mm)	530+848	581+581	848+848	530+848	581+581	848+848	2 x (660+660)	2 x (660+660)
Puissance électrique (w)	1.500	1.500	1.500	2.200	2.200	2.200	2.200	4000
Aliment. électrique	230-400V / 50-60 Hz / 3N~							
Pression vide maximale (mbar)	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
Dimensions chambre (mm)								
Largeur	864	864	864	864	864	864	662	662
Profondeur	603	603	603	603	603	603	874	874
Hauteur	215	215	215	215	215	215	205	205
Dimensions extérieures (mm)								
Largeur	960	960	960	960	960	960	1640	1640
Profondeur	757	757	757	757	757	757	874	874
Hauteur	998	998	998	998	998	998	1370	1370
Poids net (kg)	232	232	232	250	250	250	360	360
Équipements inclus	1 plaque de niveau						4 plaques de niveau	



UNE-EN ISO 9001

SAMMIC, S.L. · Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN

ALLER À LA
COUVERTURE