



MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE SE-204

Modèle compact à poser sur table. 4 m³/h. 280 mm.



DESCRIPTION COMMERCIALE

Longueur barre de soudure 280 mm.
Equipé avec pompe Busch de 4 m³/h.

CARACTÉRISTIQUES

- Prolonge la durée de conservation des aliments crus ou cuisinés, sans perte de poids.
- Conçue pour emballer des aliments crus ou secs, pour le conditionnement de produits cuisinés de manière traditionnelle, pour la cuisson sous-vide, pour conditionner des produits à congeler par la suite, ou pour un usage extra alimentaire ou "non-food".
- Panneau de commandes numérique avec écran indiquant le pourcentage exact de vide.
- "Powered by Busch".
- Vide contrôlé par capteur de grande précision : résultats précis et constants à tout moment. Option Vide plus une fois atteint 99 % du vide.
- Touche « pause » pour mariner les aliments dans la chambre.
- Sécurité dans le conditionnement de liquides grâce au contrôle par capteur.
- Double soudure.
- Barre de soudure sans câbles : cuve sans obstacle pour faciliter son nettoyage et son entretien.
- Programme de soudure de sachets qui règle un vide plus faible au moment de programmer le vide.
- La décompression contrôlée à impulsions évite d'endommager le produit et des ruptures dans le sachet.
- Vac-Norm ready : préparation pour le vide extérieur dans des contenants "Vac-Norm" contrôlée par capteur. Décompression automatique pour retirer le tuyau en fin de cycle.
- Fabrication en acier inoxydable haute qualité.
- Cuve en acier inoxydable, emboutie et sans aspérités, aux bords arrondis.
- Couvercle amorti en polycarbonate transparent, à longue durée de vie utile.
- Programme Dry-oil pour le séchage de la pompe, afin de prolonger sa durée de vie utile.
- Compteur d'heures pour le remplacement de l'huile.
- Système de sécurité avec protections sur la durée maximale de fonctionnement ou le défaut de vide.
- Modèle homologué par NSF : garantie de sécurité et hygiène.

INCLUS

- ✓ Plaque de niveau

ACCESSOIRES

- Ensemble plaque de niveau
- Kit de vide extérieur Vac-Norm
- Bacs Vac-norm
- Poches lisses pour l'emballage sous-vide



www.sammic.fr
Fabricant d'équipements de restauration
P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye
france@sammic.com
Tel.: +33 5 59 20 99 70



Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

CONSERVATION DES ALIMENTS ET SOUS-VIDE
MACHINES À EMBALLER SOUS-VIDE - GAMME "SENSOR"

fiche commerciale
mise à jour 04/09/2019



MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE SE-204

Modèle compact à poser sur table. 4 m³/h. 280 mm.



SPÉCIFICATIONS

Capacité de la pompe: 4 m³/h
 Longueur de la barre: 280 mm
 Puissance totale: 100 W
 Pression vide (maximale): 2 mbar

Dimensions intérieures

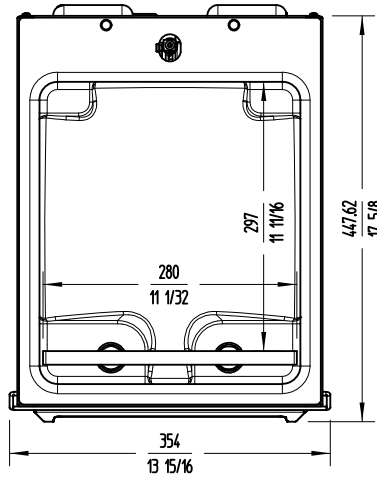
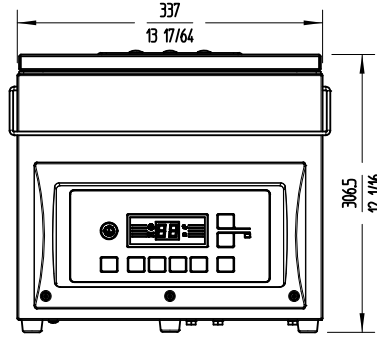
- ✓ Largeur: 288 mm
- ✓ Profondeur: 333 mm
- ✓ Hauteur: 110 mm

Dimensions extérieures

- ✓ Largeur : 337 mm
 - ✓ Profondeur: 431 mm
 - ✓ Hauteur : 307 mm
- Poids net: 24.2 Kg
 Niveau de bruit à 1 m: -- dB(A)
 Bruit de fond: 32 dB(A)

Dimensions extérieures de la machine emballée

400 x 525 x 390 mm
 Poid brut: 27.2 Kg.





MODÈLES DISPONIBLES

1140620 Machine à emballer sous-vide SE-204 230/50-60/1

1140621 Machine à emballer sous-vide SE-204 120/50-60/1

* Nous consulter pour des versions spéciales

 <p>www.sammic.fr Fabricant d'équipements de restauration P.A.E. les Joncaux Bât. des Transitaires, bureau C 64700 - Hendaye france@sammic.com Tel.: +33 5 59 20 99 70</p>		Projet	Date
		Réf.	Unités.
		Approuvé	

CONSERVATION DES ALIMENTS ET SOUS-VIDE
 MACHINES À EMBALLER SOUS-VIDE - GAMME "SENSOR"

fiche commerciale
 mise à jour 04/09/2019