MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE SE-206

Modèle compact à poser sur table. 6 m³/h. 280 mm.

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 consistants 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.

Description Commerciale

Longueur barre de soudure 280 mm.

Equipé avec pompe Busch de 6 m3/h.

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

CONSERVATION DES ALIMENTS ET SOUS-VIDE

MACHINES À EMBALLER SOUS-VIDE - GAMME “SENSOR”

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	

fiche commerciale

mise à jour **22/06/2020**

MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE SE-206

Modèle compact à poser sur table. 6 m³/h. 280 mm.

Spécifications

Capacité de la pompe: 6 m3/h

Capacité de la pompe (60 Hz): 7 m3/h

Longueur de la barre: 280 mm

Puissance totale: 370 W

Pression vide (maximale): 2 mbar

Dimensions intérieures

- ✓ Largeur: 288 mm
- ✓ Profondeur: 334 mm
- ✓ Hauteur: 111 mm

Dimensions extérieures

- ✓ Largeur : 337 mm
- ✓ Profondeur: 431 mm
- ✓ Hauteur : 307 mm

Poids net: 32 Kg

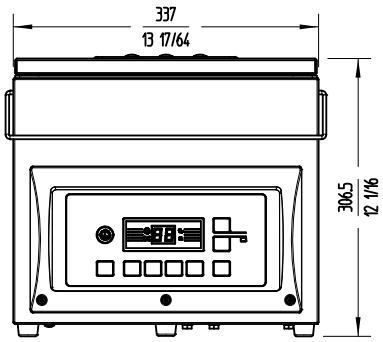
Niveau de bruit à 1 m: -- dB(A)

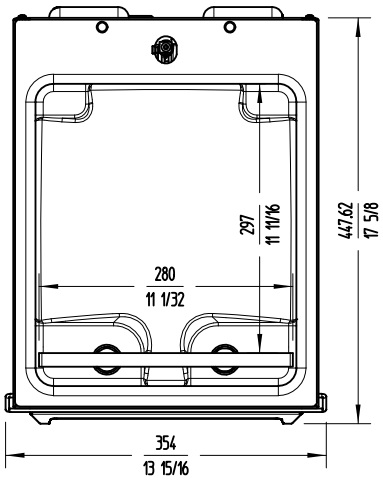
Bruit de fond: 32 dB(A)

Dimensions extérieures de la machine emballée

400 x 525 x 390 mm

Poid brut: 35 Kg.





Modèles disponibles

1140622	Machine à emballer sous-vide SE-206 230/50-60/1
1140623	Machine à emballer sous-vide SE-206 120/50-60/1

** Nous consulter pour des versions spéciales*

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 **22/06/2020**