



# MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE SE-206

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



## DESCRIPTION COMMERCIALE

Longueur barre de soudure 280 mm.  
Equipé avec pompe Busch de 6 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 30/05/2019



# MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE SE-206

Modèle compact à poser sur table. 6 m<sup>3</sup>/h. 280 mm.



## SPÉCIFICATIONS

Capacité de la pompe: 6 m<sup>3</sup>/h  
 Longueur de la barre: 280 mm  
 Puissance totale: 370 W  
 Pression vide (maximale): 2 mbar

### Dimensions intérieures

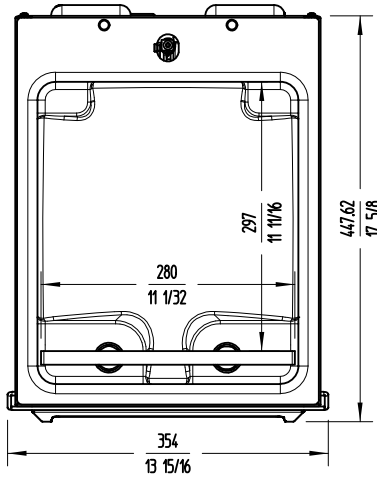
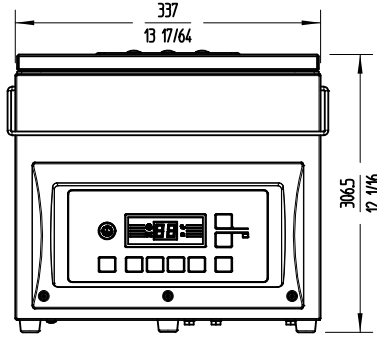
- ✓ Largeur: 288 mm
- ✓ Profondeur: 334 mm
- ✓ Hauteur: 111 mm

### 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

\* 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 30/05/2019