



# MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE SE-306

Modèle compact à poser sur table. 6 m<sup>3</sup>/h. 320 mm.



## DESCRIPTION COMMERCIALE

Longueur barre de soudure 320 mm.  
Equipé avec pompe Busch de 6 m<sup>3</sup>/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
- Support pour liquides
- Kit de vide extérieur Vac-Norm
- Bacs Vac-norm
- Poches lisses pour l'emballage sous-vide



SAMMIC, S.L.  
Basarte, 1 - 20720 AZCOITIA  
www.sammic.com

[www.sammic.fr](http://www.sammic.fr)

Fabricant d'équipements de restauration

P.A.E. les Joncaux  
Bât. des Transitaires, bureau C  
64700 - Hendaye

[france@sammic.com](mailto: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 12/01/2019



# MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE SE-306

Modèle compact à poser sur table. 6 m<sup>3</sup>/h. 320 mm.



## SPÉCIFICATIONS

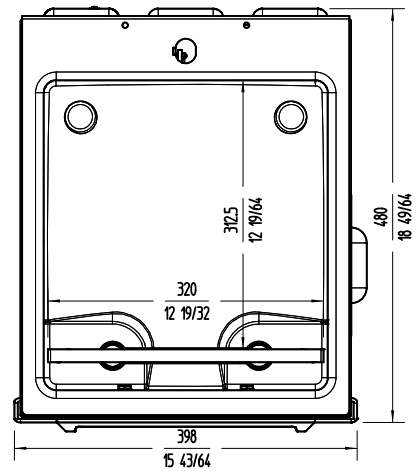
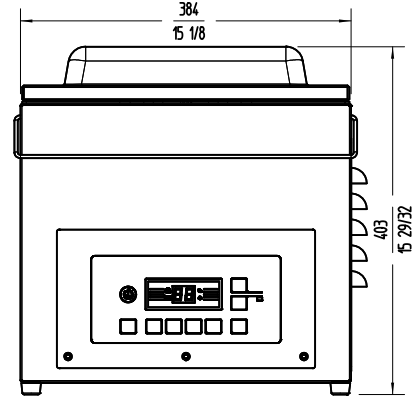
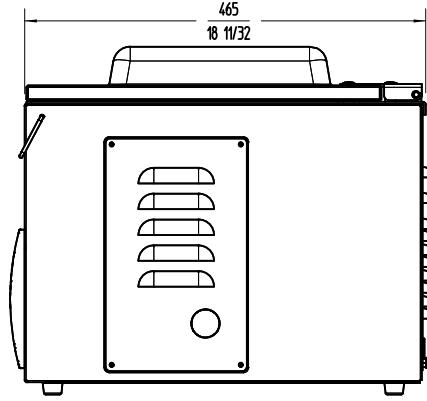
Capacité de la pompe: 6 m<sup>3</sup>/h  
 Longueur de la barre: 320 mm  
 Puissance totale: 370 W  
 Pression vide (maximale): 2 mbar

### Dimensions intérieures

- ✓ Largeur: 330 mm
- ✓ Profondeur: 360 mm
- ✓ Hauteur: 155 mm

### Dimensions extérieures

- ✓ Largeur : 384 mm
  - ✓ Profondeur: 465 mm
  - ✓ Hauteur : 405 mm
- Poids net: 34 Kg  
 Niveau de bruit à 1 m: 75 dB(A)  
 Bruit de fond: 32 dB(A)



## MODÈLES DISPONIBLES

1140626 Machine à emballer sous-vide SE-306 230/50-60/1

\* 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 12/01/2019