



MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE SE-316

Modèle compact à poser sur table. 16 m³/h. 320 mm.



DESCRIPTION COMMERCIALE

Longueur barre de soudure 320 mm.
Equipé avec pompe Busch de 16 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
- Support pour liquides
- 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-316

Modèle compact à poser sur table. 16 m³/h. 320 mm.



SPÉCIFICATIONS

Capacité de la pompe: 16 m³/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

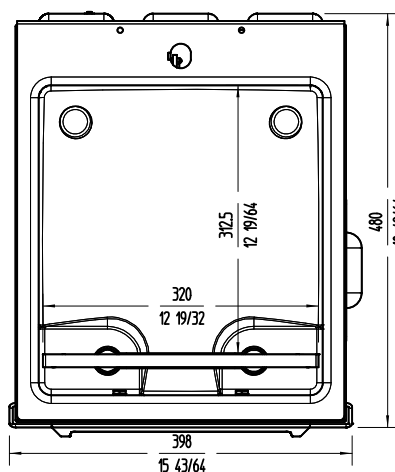
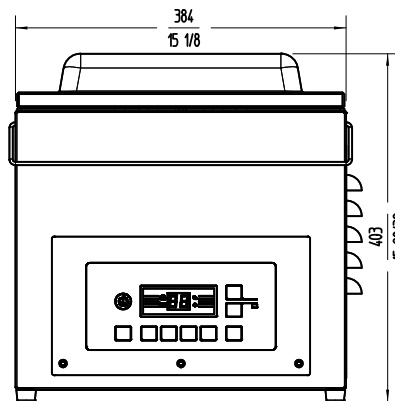
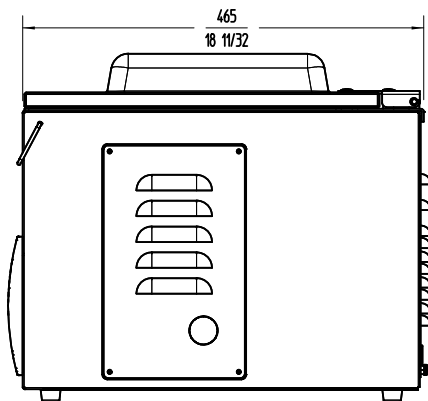
✓ Profondeur: 465 mm

✓ Hauteur : 403 mm

Poids net: 42 Kg

Niveau de bruit à 1 m: 75 dB(A)

Bruit de fond: 32 dB(A)



MODÈLES DISPONIBLES

1140630 Machine à emballer sous-vide SE-316 230/50-60/1

* 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