



MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE SE-420

Modèle compact à poser sur table. 20 m³/h. 420 mm.



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



DESCRIPTION COMMERCIALE

Longueur barre de soudure 420 mm.
Equipé avec pompe Busch de 20 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.

Barres de soudures munies de résistances courbes permettant d'éliminer les restes de produit et assurant ainsi l'étanchéité de la soudure.

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.

INCLUS

✓ Plaque de niveau

ACCESSOIRES

- Kit pré-découpe de poche
- Ensemble plaque de niveau
- Support pour liquides
- Kit de vide extérieur Vac-Norm
- Bacs Vac-norm
- Poches lisses pour l'emballage sous-vide
- Chariot-socle pour machines à emballer 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	

fiche commerciale
mise à jour 30/05/2019



MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE SE-420

Modèle compact à poser sur table. 20 m³/h. 420 mm.



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

SPÉCIFICATIONS

Capacité de la pompe: 20 m³/h
Longueur de la barre: 420 mm
Puissance totale: 750 W
Pression vide (maximale): 2 mbar

Dimensions intérieures

- ✓ Largeur: 430 mm
- ✓ Profondeur: 415 mm
- ✓ Hauteur: 180 mm

Dimensions extérieures

- ✓ Largeur : 484 mm
- ✓ Profondeur: 529 mm
- ✓ Hauteur : 448 mm

Poids net: 56.7 Kg
Niveau de bruit à 1 m: -- dB(A)
Bruit de fond: 32 dB(A)

Dimensions extérieures de la machine emballée

600 x 600 x 610 mm
Poid brut: 62.7 Kg.

MODÈLES DISPONIBLES

1140638 Machine à emballer sous-vide SE-420 230/50-60/1

* 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	

fiche commerciale
mise à jour 30/05/2019