



MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE SE-606CC

Modèle sur pieds. 63 m³/h. 465+465 mm.



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



DESCRIPTION COMMERCIALE

Deux barres de soudure longueur 465mm et 465mm.

Equipé avec pompe Busch de 63 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.

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

- Kit pré-découpe de poche llage sous-vide
- Ensemble plaque de niveau
- Support pour liquides
- Kit de vide extérieur Vac-Norm
- Bacs Vac-norm
- Poches lisses pour l'emba-



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 22/03/2019



MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE SE-606CC

Modèle sur pieds. 63 m³/h. 465+465 mm.



SPÉCIFICATIONS

s:capac_bomba]: 63 m³/h

Longueur de la barre: 465 mm + 465 mm

Puissance totale: 1500 W

Pression vide (maximale): 0.5 mbar

Dimensions intérieures

✓ Largeur: 672 mm

✓ Profondeur: 481 mm

✓ Hauteur: 200 mm

Dimensions extérieures

✓ Largeur : 740 mm

✓ Profondeur: 566 mm

✓ Hauteur : 997 mm

Poids net: 159 Kg

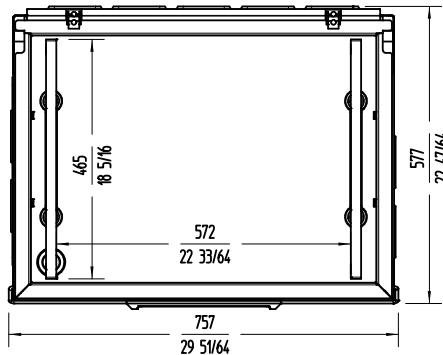
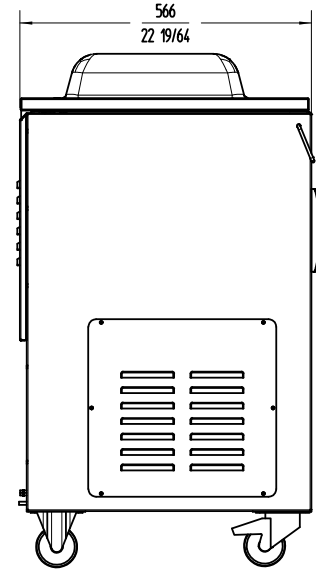
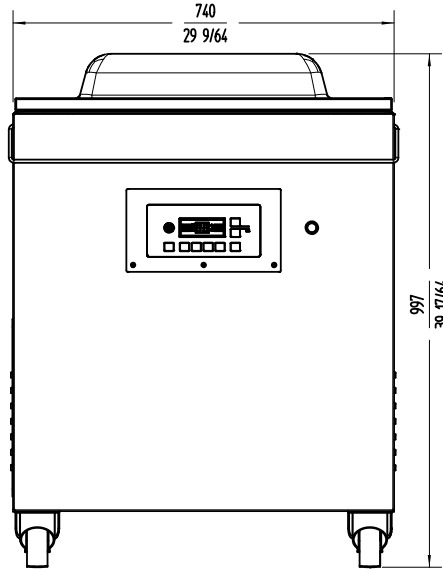
Niveau de bruit à 1 m: 75 dB(A)

Bruit de fond: 32 dB(A)

Dimensions extérieures de la machine emballée

670 x 830 x 1200 mm

Poid brut: 174 Kg.



MODÈLES DISPONIBLES

1140663 Machine à emballer sous-vide SE-606 CC 230-400/50/3N

* 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 22/03/2019