



MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE SU-606CC

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



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



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".
- Écran LCD en couleurs de 3,9" avec visualisation immédiate de toutes les informations et clavier tactile rétroéclairé.
- Mémoire de 25 programmes avec option de verrouillage.
- "Powered by Busch".
- Vide contrôlé par capteur de grande précision : résultats précis et consistants à tout moment. Option Vide plus une fois atteint 99 % du vide.
- Touche « pause » pour mariner les aliments dans la chambre.
- Programme de vide par étapes pour les produits mous de type poreux. Cela permet d'évacuer l'air piégé dans le produit.
- Détection de l'évaporation de liquides : sécurité maximale dans le conditionnement de liquide, afin d'éviter des débordements.
- 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.
- Système d'injection de gaz inerte en option (modèles G).
- Décompression progressive : elle garantit le plus grand soin du produit et évite la perforation du sachet dans le cas de produits présentant des arêtes pointues.
- 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.
- Option de système d'impression d'étiquettes et traçabilité par le biais de leur impression automatique (modèles P).
- Modèles avec connectivité Bluetooth et SmartApp pour l'insertion de textes et programmes de vide à partir d'un appareil mobile (modèles P).
- 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
- Ensemble plaque de niveau
- Support pour liquides
- Kit de vide extérieur Vac-Norm
- Bacs Vac-norm
- Poches lisses pour l'emballage sous-vide
- Imprimante CG2 pour machine à emballer sous-vide SU *
- Etiquettes thermiques pour imprimante SU
- Imprimante RB pour machine à emballer sous-vide SU *
- Etiquettes de transfert thermique pour imprimante



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 SU-606CC

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



SPÉCIFICATIONS

Capacité de la pompe: 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

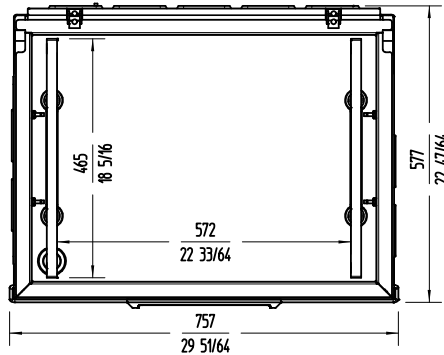
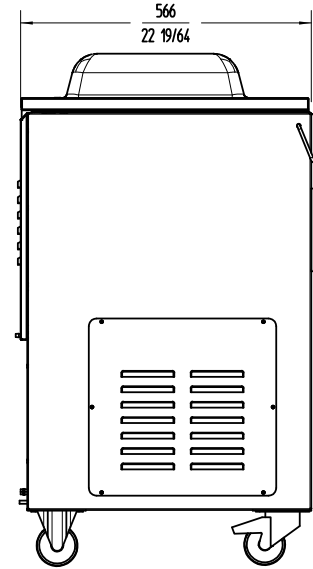
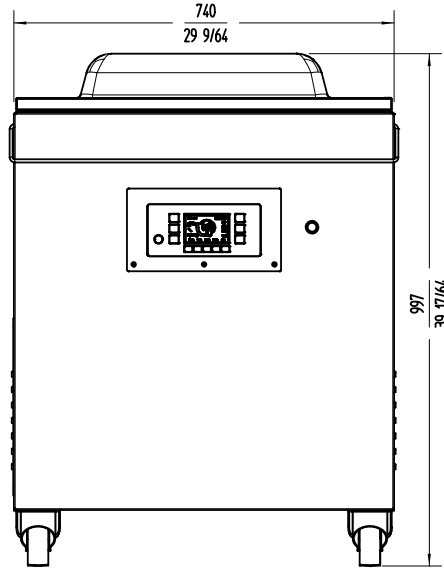
Poids net: 159 Kg

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



MODÈLES DISPONIBLES

1140845 Machine à emballer sous-vide SU-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 ULTRA"

fiche commerciale
mise à jour 22/03/2019