



# MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE SU-6100

Machine à emballer sous-vide à double chambre. 100 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 constants 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.

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.

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.

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

✓ 4 plaques 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
- Etiquettes thermiques pour imprimante SU
- Imprimante RB pour machine à emballer sous-vide SU \*
- Etiquettes de transfert thermique pour imprimante



## DESCRIPTION COMMERCIALE

Machine à emballer sous-vide à grande production avec cloche basculante, double chambre et 4 barres de soudure de 662 mm.

Pompe Busch de 100 m3/h.



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 27/08/2019



# MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE SU-6100

Machine à emballer sous-vide à double chambre. 100 m3/h



## SPÉCIFICATIONS

Capacité de la pompe: 100 m3/h  
 Longueur de la barre: 662 mm + 662 mm  
 Puissance totale: 2200 W  
 Pression vide (maximale): 0.5 mbar

### Dimensions intérieures

- ✓ Largeur: 662 mm
- ✓ Profondeur: 656 mm
- ✓ Hauteur: 205 mm

### Dimensions extérieures

- ✓ Largeur : 1640 mm
- ✓ Profondeur: 874 mm
- ✓ Hauteur : 1370 mm

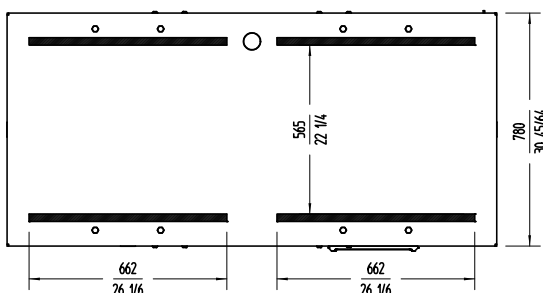
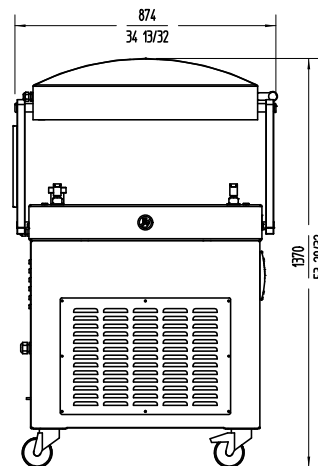
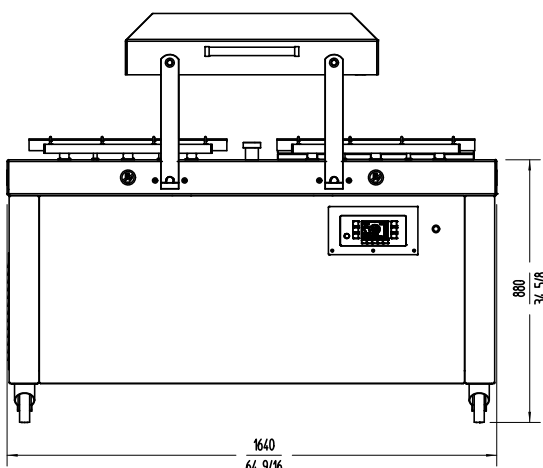
Poids net: 360 Kg

Niveau de bruit à 1 m: 75 dB(A)

Bruit de fond: 32 dB(A)

### Dimensions extérieures de la machine emballée

980 x 1720 x 1280 mm



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



[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

fiche commerciale  
mise à jour 27/08/2019