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.

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 consistants 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

Options

- ❑ Sachets pour emballer sous-vide
- ❑ Kit de vide extérieur Vac-Norm, récipients et accessoires
- ❑ Support pour conditionner les liquides
- ❑ Plaques de niveau supplémentaires

Accessoires

- ❑ Ensemble plaque de niveau
- ❑ Support pour liquides
- ❑ Kit de vide extérieur Vac-Norm
- ❑ Bacs Vac-norm
- ❑ Poches lisses pour l’emballage sous-vide

Spécifications

Capacité de la pompe: 16 m³/h
Capacité de la pompe (60 Hz): 19 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	SE-316 230/50-60/1
1140631	SE-316 120/50-60/1

** Nous consulter pour des versions spéciales*

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

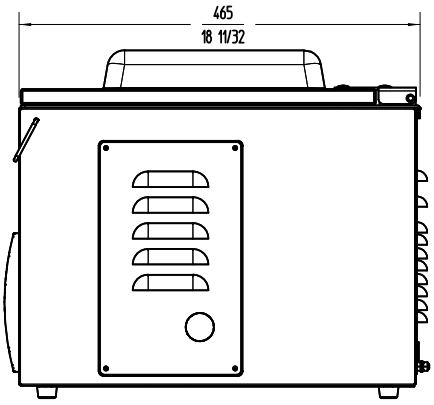
fiche commerciale
mise à jour **03/04/2024**

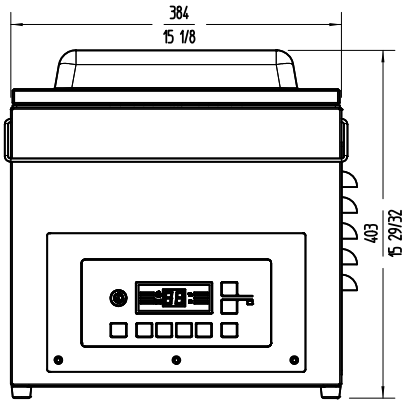
SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA
www.sammic.com

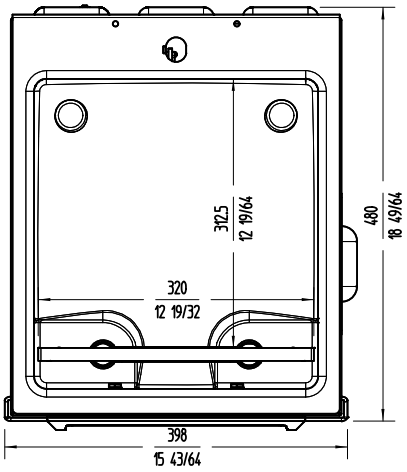
Copyright 2024 © Sammic S.L.

MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE SE-316

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







sammic

FRANCE
www.sammic.fr
P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye
france@sammic.com
Tel.: **+33 5 59 20 99 70**

EXPORT
fr.sammic.com
Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: **+34 943 15 72 36**

Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

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

fiche commerciale
mise à jour **03/04/2024**

Copyright 2024 © Sammic S.L.