



CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO SE-606CC

Modello a stativo. 63 m³/h. 465+465mm.



LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E SOUS-VI-
CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO INDUSTRIALI • GAMMA SENSOR

scheda del prodotto
aggiornato 02/10/2024



DESCRIZIONE COMMERCIALE

Due barre saldanti da 465+465 mm.
Pompa Busch da 63 m³/h.

Aumenta il tempo di conservazione degli alimenti crudi o cotti senza perdita di peso.

Progettata per il confezionamento di alimenti crudi o stagionati, per il confezionamento di prodotti cotti tradizionalmente, per la cucina sottovuoto, per il confezionamento di prodotti da congelare successivamente, per uso non alimentare o "no-food".

Il pannello dei comandi digitale è fornito di display che indica la percentuale esatta di vuoto.

"Powered by Busch".

Vuoto controllato mediante sensore di alta precisione: risultati precisi e coerenti sempre, indipendentemente dalla quantità da confezionare. Opzione di vuoto plus una volta raggiunto un vuoto del 99%.

Pulsante "pausa" per la marinatura degli alimenti nella camera.

Sicurezza nel confezionamento dei liquidi grazie al controllo con sensore.

Doppia sigillatura.

Barra di sigillatura senza cavi: vasca senza ostacoli, che ne semplifica la pulizia e la manutenzione.

Barre di sigillatura dotate di resistenze curve che consentono di eliminare residui di prodotto e garantiscono la tenuta della sigillatura.

Programma di sigillatura dei contenitori impostando un vuoto inferiore al programma di vuoto.

La decompressione controllata a impulsi evita danni al prodotto e rotture dei contenitori.

Vac-Norm ready: preparato per il vuoto esterno in contenitori "Vac-Norm" controllati da sensore. Decompressione automatica per recuperare la tubazione alla fine del ciclo.

Struttura in acciaio inossidabile di grande qualità.

Vasca in acciaio inossidabile.

Coperchio ammortizzato trasparente, molto resistente.

Programma dry-oil per l'asciugatura della pompa, prolungando la vita utile della stessa.

Contatore orario per il cambio dell'olio.

Sistema di sicurezza con protezioni di tempo massimo di funzionamento o anomalia del vuoto.

Modello omologato da NSF: garanzia di sicurezza e igiene.

INCLUSO

✓ Piastra di riempimento

OPZIONALE

- | | |
|---|---|
| ☐ Contenitori per il confezionamento sottovuoto | ☐ Supporto per confezionare liquidi |
| ☐ Kit per vuoto esterno Vac-Norm, recipienti e accessori | ☐ Piastre di riempimento supplementari |
| ☐ Kit di taglio del contenitore | |

ACCESSORI

- | | |
|---|--|
| ☐ Kit taglio da busta | Norm" |
| ☐ Piastre di riempimento | ☐ Recipienti vac-norm |
| ☐ Supporti per liquidi | ☐ Sacchetti lisci per macchine sottovuoto |
| ☐ Kit di vuoto esteriore "Vac- | |

SPECIFICHE

Capacità della pompa: 63 m³/h

Capacità della pompa (60 Hz): 75 m³/h

Lunghezza barra saldatura: 465 mm

Potenza Totale: 1500 W

Pressione vuoto (massima): 0.5 mbar

Dimensioni interne

✓ Larghezza: 672 mm

✓ Profondità: 481 mm

✓ Altezza: 200 mm

Dimensioni esterne

✓ Larghezza: 740 mm

✓ Profondità: 566 mm

✓ Altezza: 997 mm (230V) / (120V)

Peso netto: 159 kg

Livello di rumore (1 m.): 75 dB(A)

Rumore di fondo: 32 dB(A)

Dimensioni del pacchetto

670 x 830 x 1200 mm

Peso lordo: 196.8 kg

MODELLI DISPONIBILI

1140663 SE-606 CC 230-400/50/3N

1140669 SE-606 CC 208-240V/60/3

* Consulta per versioni speciali



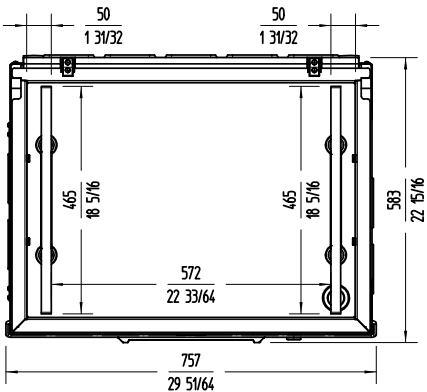
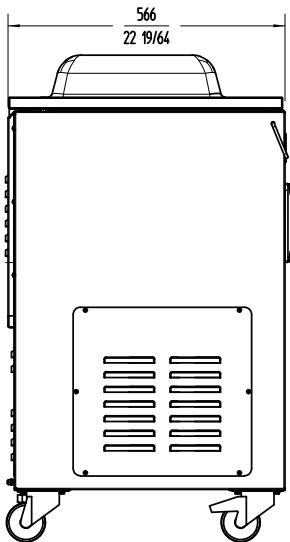
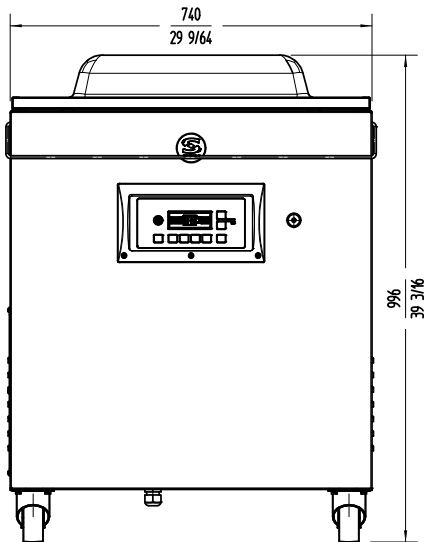


CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO SE-606CC

Modello a stativo. 63 m³/h. 465+465mm.



LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E SOUS-VI-
CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO INDUSTRIALI • GAMMA SENSOR



www.sammic.it
Food Service Equipment Manufacturer
Via M. Bignamini 2/C
24047 - Treviglio (BG)
italia@sammic.com
Tel.: +39 0363 1847403



Progetto	Data
Rif.	Unità
Approvato	

scheda del prodotto
aggiornato 02/10/2024