



# ENVASADORA AL VACÍO SU-810

Modelo de pie. 100 m<sup>3</sup>/h. 530+848 mm.



## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Dos barras de soldadura doble de 530+848 mm. Equipada con bomba Busch de 100 m<sup>3</sup>/h. Control de vacío por sensor.

- ✓ Powered by Busch.
- ✓ Control del vacío por sensor.
- ✓ Vacío plus.
- ✓ Pantalla LCD color: toda la información de un vistazo.
- ✓ Teclado táctil retroiluminado.
- ✓ Programable. Memoria de 99 programas. Opción de bloqueo.
- ✓ Pulsador "pausa" para el marinado de alimentos.
- ✓ Programa de vacío por etapas.
- ✓ Detección de la evaporación de líquidos.
- ✓ Doble soldadura.
- ✓ Barra de soldadura sin cables.
- ✓ Programa de sellado de bolsas.
- ✓ Descompresión progresiva.
- ✓ Vac-Norm ready con descompresión automática.
- ✓ Carrocería y cuba de acero inox. Cuba de forma alargada.
- ✓ Tapa amortiguada transparente.
- ✓ Programa dry-oil para el secado de la bomba
- ✓ Contador de horas para cambio de aceite.
- ✓ Sistema de seguridad con protecciones por fallo de vacío.
- ✓ Homologado por NSF.

## INCLUIDO

- ✓ Plancha de relleno.
- ✓ Conectividad Bluetooth.

## OPCIONAL

- Gas inerte. recipientes y accesorios.
- Soldadura plus.  Kit de corte de bolsa.
- Impresora.  Soporte para envasar líquidos.
- Bolsas para envasar al vacío.  Planchas de relleno adicionales.
- Kit de vacío exterior Vac-Norm,

## ACCESORIOS

- Kit corte de bolsa vacío
- Conjunto plancha relleno  Etiquetas térmicas para impresora CG2 / RB
- Soporte líquidos  Impresora RB para envasadora SU
- Kit de vacío exterior Vac-Norm  Etiquetas de transferencia térmica para impresora RB
- Recipientes Vac-Norm
- Bolsas lisas para envasar al

## ESPECIFICACIONES

Dimensiones del embalaje  
840 x 1060 x 1200 mm

## MODELOS DISPONIBLES

1140938	SU-810P 400/50-60/3N
1140940	SU-810P+ 400/50-60/3N
1140941	SU-810GP 400/50-60/3N
1140943	SU-810GP+ 400/50-60/3N
1140968	SU-810P 208-240/60/3
1140970	SU-810P+ 208-240/60/3
1140971	SU-810GP 208-240/60/3
1140973	SU-810GP+ 208-240/60/3

\* Consulte para versiones especiales

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE  
ENVASADORAS AL VACÍO INDUSTRIALES

ficha de producto  
actualizado 28/10/2024



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

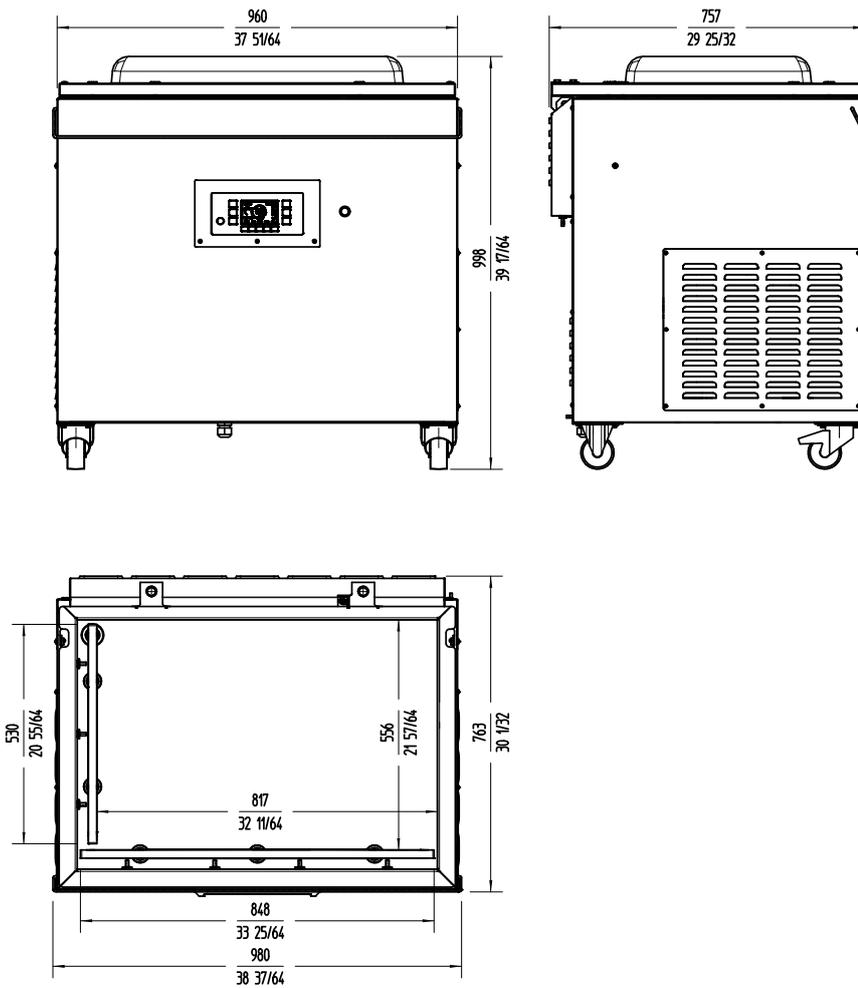


# ENVASADORA AL VACÍO SU-810

Modelo de pie. 100 m<sup>3</sup>/h. 530+848 mm.



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE  
ENVASADORAS AL VACÍO INDUSTRIALES



**Fabricante de Equipos para Hostelería**  
**ESPAÑA EXPORT**  
 www.sammic.es es.sammic.com  
 Basarte 1 Basarte 1  
 27720 Azkoitia, Spain 27720 Azkoitia, Spain  
 ventas@sammic.com sales@sammic.com  
 Tel.: +34 943 15 70 95 Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto  
actualizado 28/10/2024