



VAKUUM- VERPACKUNGSMASCHINE SE-520CC

Tischmodell. 20 m³/h. 420 + 420 mm.



BESCHREIBUNG

Vakuum von sensor kontrolliert. 20 m³/h.
2 Schweißstäbe: 420 + 420 mm.

Für eine längere Haltbarkeit roher oder gekochter Lebensmittel ohne Gewichtsverlust.

Entwickelt für die Verpackung roher oder gepökelter Lebensmittel, für die Verpackung traditionell gekochter Produkte, für Sous-Vide-Garen, für die Verpackung von nachträglich einzufrierenden Produkten oder für den Gebrauch für "Non-Food".

Digitale Schalttafel, ausgestattet mit einem Display mit exakter Prozentangabe des Vakuums.

"Powered by Busch".

Vakuumkontrolle durch Ultrapräzisionssensor: Jederzeit genaue und konsistente Ergebnisse, unabhängig von der zu verpackenden Menge. Option Vakuum Plus nachdem in der Kammer ein Vakuum von 99 % erreicht wurde.

Taste „Pause“, um die Lebensmittel in der Kammer zu marinieren.

Sicherheit beim Verpacken von Flüssigkeiten dank Kontrolle durch einen Sensor.

Doppelte Verschweißung.

Schweißstab ohne Drähte: Behälter ohne Hindernisse, was die Reinigung und Wartung erleichtert.

Mit gewölbten Widerständen ausgestattete Schweißstäbe, die

es ermöglichen, Reste des Produktes zu entfernen und die Dichtheit der Versiegelung zu gewährleisten.

Programm für die Versiegelung von Beuteln, bei dem ein kleineres Vakuum eingestellt wird.

Die kontrollierte Druckentlastung durch Impulse verhindert Schäden am Produkt und Risse im Beutel.

Vac-Norm ready: bereit für das externe Vakuum in durch einen Sensor kontrollierten Vac-Norm-Behältern. Automatische Druckentlastung, um das Rohr bei Abschluss des Zyklus abzuhängen.

Konstruktion aus hochwertigem, rostfreiem Edelstahl.

Kammer aus rostfreiem Edelstahl, eingebaut und ohne Kanten, mit abgerundeten Rändern.

Gepufferter hochfester transparenter Deckel.

Dry-Oil-Programm für die Trocknung der Pumpe, um ihre Langlebigkeit zu gewährleisten.

Stundenzähler für den Ölwechsel.

Sicherheitssystem mit maximalem Zeitschutz zum Betrieb oder Versagen des Vakuums.

ENTHÄLT

- ✓ Einlegeplatte

OPTIONAL

TECHNISCHE DATEN

Kapazität der Pumpe: 20 m³/h

Kapazität der Pumpe (60 Hz): 20 m³/h

Länge des Stabs: 420 mm

Leistung: 750 W

Vakuum-Druck (maximal): 2 mbar

Innere Abmessungen

- ✓ Breite: 568 mm
- ✓ Tiefe: 431 mm
- ✓ Höhe: 215 mm

Aussenabmessungen

- ✓ Breite: 634 mm
- ✓ Tiefe: 552 mm
- ✓ Höhe: 513 mm (230V) / (120V)

Nettogewicht: 76 kg

Geräuschpetel (1 m. Abstand): 75 dB(A)

Grundgeräusch: 32 dB(A)

Crated dimensions

786 x 612 x 685 mm

Bruttogewicht: 85.4 kg



sammic | www.sammic.de
Food Service Equipment Manufacturer

Polígono Basarte, 1. phone +34 943 15 72 36
20720 Azkoitia, Spain sales@sammic.com



Projekt	Datum
Ref.	Anzahl
Zugelassen	

NAHRUNGMITTELAUFBEWAHRUNG UND SOUS-VI-
GEWERBLICHE VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINEN - SERIE "SENSOR"

einzelkatalog
aktualisiert 02/10/2024