MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE SE-520CC

Modèle compact à poser sur table. 20 m³/h. 420 + 420 mm.





Cuve en acier inoxydable, emboutie et sans aspérités, aux bords arrondis.

Couvercle amorti 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.

NCLUS

√ Plaque de niveau

OPTIONS

- ☐ Sachets pour emballer sous-vi-
- ☐ Kit de vide extérieur Vac-Norm, récipients et accessoires
- ☐ Kit de découpe de sachet
- Support pour conditionner les liquides
- ☐ Plaques de niveau supplémen-

DESCRIPTION COMMERCIALE

Deux barres de soudure longueur 420 + 420 mm. Equipé avec pompe Busch de 20 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.

Barres de soudures munies de résistances courbes permettant d'éliminer les restes de produit et assurant ainsi l'étanchéité de la soudure.

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.



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
- ☐ Chariot-socle pour machines à emballer sous-vide

SPÉCIFICATIONS

Capacité de la pompe: 20 m³/h Capacité de la pompe (60 Hz): 20 m³/h Longueur de la barre: 420 mm Puissance totale: 750 W Pression vide (maximale): 2 mbar

Dimensions intérieures

- ✓ Largeur: 568 mm
- ✓ Profondeur: 431 mm
- √ Hauteur: 215 mm

Dimensions extérieures

- ✓ Largeur: 634 mm
- ✓ Profondeur: 552 mm
- √ Hauteur: 513 mm (230V) / (120V)

Poids net: 76 kg

Niveau de bruit à 1 m: 75 dB(A) Bruit de fond: 32 dB(A)

Dimensions extérieures de la machine emballée

786 x 612 x 685 mm Poid brut: 85.4 kg

MODÈLES DISPONIBLES

1141142 SE-520 CC 230/50-60/1

1141152 SE-520 CC 120/60/1

1141146 SE-520 CC 230/50-60/1 AUS

* Nous consulter pour des versions spéciales

CONSERVATION DES ALIMENTS ET SOUS-VIDE

fiche commerciale mise à jour 02/10/2024



MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE SE-520CC

Modèle compact à poser sur table. 20 m³/h. 420 + 420 mm.



Ssammic

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

27720 Azkoitia, Spain sales@sammic.com Tel.: +34 943 15 72 36



Projet	Date
Réf.	Unités.