



CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO SE-520CC

Modello compatto da tavola. 20 m³/h. 420 + 420 mm.



DESCRIZIONE COMMERCIALE

Due barre saldanti da 420 + 420 mm.
Pompa Busch da 20 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, internamente rivestita e senza spigoli, con bordi arrotondati.

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.

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 | ☐ Recipienti vac-norm |
| ☐ Piastre di riempimento | ☐ Sacchetti lisci per macchine sottovuoto |
| ☐ Supporti per liquidi | ☐ Carrello di supporto per macchina sottovuoto |
| ☐ Kit di vuoto esteriore "Vac-Norm" | |

SPECIFICHE

Capacità della pompa: 20 m³/h

Capacità della pompa (60 Hz): 20 m³/h

Lunghezza barra saldatura: 420 mm

Potenza Totale: 750 W

Pressione vuoto (massima): 2 mbar

Dimensioni interne

- ✓ Larghezza: 568 mm
- ✓ Profondità: 431 mm
- ✓ Altezza: 215 mm

Dimensioni esterne

- ✓ Larghezza: 634 mm
- ✓ Profondità: 552 mm
- ✓ Altezza: 513 mm (230V) / (120V)

Peso netto: 76 kg

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

Rumore di fondo: 32 dB(A)

Dimensioni del pacchetto

786 x 612 x 685 mm

Peso lordo: 85.4 kg

MODELLI DISPONIBILI

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

1141152 SE-520 CC 120/60/1

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

* Consulta per versioni speciali



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

scheda del prodotto
aggiornato 02/10/2024



CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO SE-520CC

Modello compatto da tavola. 20 m³/h. 420 + 420 mm.



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

 sammic	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