

## **CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO SE-310**

Modello compatto da tavola. 10 m<sup>3</sup>/h. 320 mm





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.

#### NCLUSO

√ Piastra di riempimento

## **O**PZIONALE

- □ Contenitori per il confezionamento sottovuoto
- Kit per vuoto esterno Vac-Norm, recipienti e accessori
- Supporto per confezionare liquidi
- Piastre di riempimento supplementari

## ACCESSORI

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

#### **DESCRIZIONE COMMERCIALE**

Lunghezza barra saldante: 320 mm. Pompa Busch da 10 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.

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.

## SPECIFICHE

Capacità della pompa: 10 m³/h Capacità della pompa (60 Hz): 12 m³/h Lunghezza barra saldatura: 320 mm

Potenza Totale: 370 W

Pressione vuoto (massima): 2 mbar

#### Dimensioni interne

- ✓ Larghezza: 330 mm
- ✓ Profondità: 360 mm
- ✓ Altezza: 155 mm

#### Dimensioni esterne

- ✓ Larghezza: 384 mm
- √ Profondità: 465 mm
- ✓ Altezza: 403 mm

Peso netto: 39.5 kg

Livello di rumore (1 m.): 75 dB(A) Rumore di fondo: 32 dB(A)

#### Dimensioni del pacchetto

460 x 530 x 460 mm Peso lordo: 46.5 kg

# MODELLI DISPONIBILI

1140628 SE-310 230/50-60/1

1140629 SE-310 120/50-60/1

1140640 SE-310 230/50-60/1 AUS

\* Consulta per versioni speciali



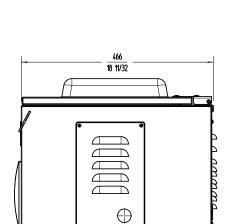


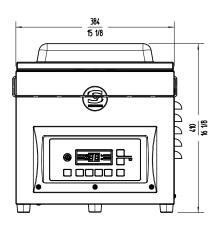


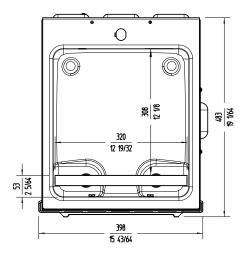


# **CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO SE-310**

Modello compatto da tavola. 10 m³/h. 320 mm









#### 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