



S
SENSOR
SENSOR
line



ENVASADORAS AL VACÍO

EMBALADORAS DE VÁCUO

SENSOR *by* sammic



El vacío exacto para un resultado perfecto

Hemos reunido el liderazgo tecnológico de Samic y la amplia experiencia culinaria de Fleischmann's Cooking Group para desarrollar y presentar una gama de envasadoras al vacío industriales con el objetivo de ofrecer **equipos profesionales y de gran fiabilidad a su precio justo.**

La gama de envasadoras al vacío "Sensor" la constituyen modelos robustos y muy fáciles de usar equipados con un sensor de gran precisión que controla el ciclo de vacío y bombas Busch, líder indiscutible en sistemas de vacío.

La gama Sensor, desarrollada para satisfacer las necesidades del más amplio espectro de usuarios, ofrece prestaciones avanzadas derivadas del uso del sensor y se compone de modelos con bombas desde 4 hasta 100 m³/h y barras de soldadura desde 280 hasta 848+848mm.



O vácuo exato para um resultado perfeito

Reunimos a liderança tecnológica da Sammic e a vasta experiência culinária da Fleischmann's Cooking Group para desenvolver e apresentar uma gama de embaladoras a vácuo industriais com o objetivo de oferecer **equipamentos profissionais e de grande fiabilidade a um preço justo.**

A gama de embaladoras a vácuo "Sensor" é composta por modelos robustos e muito fáceis de usar equipados com um sensor de grande precisão que controla o ciclo de vácuo e bombas Busch, líder indiscutível em sistemas de vácuo.

A gama Sensor, desenvolvida para satisfazer as necessidades do mais amplo espectro de utilizadores, oferece prestações avançadas derivadas do uso do sensor e é composta por modelos com bombas de 4 até 100 m³/h e barras de soldadura de 280 até 848+848 mm.



#FeelTheProduct

Múltiples aplicaciones del envasado al vacío

Múltiplas aplicações do embalamento a vácuo



Envasado de alimentos crudos

El envasado al vacío retrasa la proliferación bacteriana en los alimentos crudos, manteniendo sus cualidades intactas durante más tiempo.



Embalamento de alimentos crus

O embalamento a vácuo atrasa a proliferação bacteriana nos alimentos crus, mantendo as suas qualidades intactas durante mais tempo.

Envasado de productos cocinados tradicionalmente

El envasado de productos cocinados permite un almacenamiento racionado y rapidez en el momento del servicio.



Embalamento de produtos cozinhados tradicionalmente

O embalamento de produtos cozinhados permite um armazenamento racionado e rapidez no momento do serviço.

Cocción sous-vide y baja temperatura

La cocción a baja temperatura es una técnica culinaria que está ganando adeptos por las múltiples ventajas que ofrece. Esta técnica requiere que los alimentos estén envasados al vacío.



Cozedura sous-vide e baixa temperatura

A cozedura a baixa temperatura é uma técnica culinária que está a ganhar adeptos pelas múltiplas vantagens que oferece. Esta técnica requer que os alimentos estejam embalados a vácuo.

Congelación de productos envasados al vacío

Al no haber trasvase de humedad entre el producto y el entorno, la congelación de productos envasados al vacío permite mantener el alimento en óptimas condiciones de conservación.



Congelação de produtos embalados a vácuo

Como não há transferência de humidade entre o produto e o ambiente, a congelação de produtos embalados a vácuo permite manter o alimento em ótimas condições de conservação.

Non-food

El envasado al vacío puede ser útil no solo para alimentos, sino también para productos que requieran una protección especial, por lo que es útil en sectores como electrónica, joyería, cosmética, etc.



Non-food

O embalamento a vácuo pode ser útil não só para alimentos, mas também para produtos que requeiram uma proteção especial, pelo que é útil em setores como electrónica, joalheria, cosmética, etc.



Rentabilidad y economía del envasado al vacío

Rentabilidade e economia do embalamento a vácuo



Máxima rentabilidad de las horas de trabajo

El envasado al vacío, al permitir realizar el trabajo con antelación, permite una mejor organización de la jornada y aprovechar los tiempos muertos para obtener la máxima rentabilidad de las horas del personal.

Ello repercute en la calidad del trabajo, reduciendo las mermas y mejorando el resultado final del trabajo desempeñado.

Control preciso de costes

El envasado al vacío permite un porcionado regular de las raciones, lo cual se traduce en un control de costes preciso.

Almacenamiento higiénico y racionado

El alimento envasado al vacío, al estar aislado de agentes contaminantes externos, se almacena en las mejores condiciones de higiene. El porcionado regular permite racionalizar el almacenamiento, permitiendo un mejor control de costes y reduciendo desperdicios.

Optimización del proceso de compra

El envasado al vacío permite mejorar el control de stock y racionalizar las compras, aprovechando de los mejores días de compra.

Además, al permitir conservar los alimentos durante más tiempo, se pueden realizar compras mayores, reducir los tiempos y costes de desplazamientos y mejorar el poder de negociación frente a proveedores.



Máxima rentabilidade das horas de trabalho

O embalamento a vácuo, por permitir realizar o trabalho com antecedência, permite uma melhor organização do dia e aproveitar os tempos mortos para obter a máxima rentabilidade das horas do pessoal. Isto repercute-se na qualidade do trabalho, reduzindo os atrasos e melhorando o resultado final do trabalho desempenhado.

Controlo preciso de custos

O embalamento a vácuo permite uma divisão regular das rações, o que se traduz num controlo de custos preciso.

Armazenamento higiénico e racional

O alimento embalado a vácuo, por estar isolado de agentes contaminantes externos, armazena-se nas melhores condições de higiene. A divisão regular permite racionalizar o armazenamento, permitindo um melhor controlo de custos e reduzindo desperdícios.

Otimização do processo de compra

O embalamento a vácuo permite melhorar o controlo de stock e racionalizar as compras, aproveitando os melhores dias de compra. Além disso, por permitir conservar os alimentos durante mais tempo, pode-se realizar compras maiores, reduzir os tempos e custos de deslocação e melhorar o poder de negociação com fornecedores.



Vacío óptimo, máximo control & fiabilidad

Vácuo ótimo, máximo controle e fiabilidade

Vacío controlado por sensor

El panel de mandos digital, estanco y de prestaciones avanzadas, permite un óptimo control del funcionamiento de las envasadoras.

El ciclo está controlado por un microprocesador de gran precisión que controla el porcentaje de vacío alcanzado dentro de la cámara, permitiendo obtener **resultados precisos y uniformes** en todo momento e independientemente de la cantidad de producto a envasar.

Con el control por sensor, se obtiene un mejor **control en el envasado de líquidos**: Conociendo el porcentaje de vacío al que hierve un líquido al ser envasado, con el control por sensor podemos conseguir que nunca se sobrepase dicho punto.

Además, con el sensor se obtiene una **optimización de los tiempos de trabajo**: la bomba trabaja el tiempo necesario para obtener el resultado deseado, por lo que conseguimos una reducción de tiempos de trabajo que repercute en la rentabilidad del negocio y prolonga la vida útil de la bomba.



Vácuo controlado por sensor

O painel de comandos digital, estanque e de prestações avançadas, permite um ótimo controle do funcionamento das embaladoras.

O ciclo está controlado por um microprocessador de grande precisão que controla a percentagem de vácuo alcançada dentro da câmara, permitindo obter **resultados precisos e uniformes** a qualquer momento e independentemente da quantidade de produto a embalar.

Com o controle por sensor, obtém-se um melhor **controle no embalamento de líquidos**: Sabendo a percentagem de vácuo a que ferve um líquido por ser embalado, com o controle por sensor, podemos conseguir que nunca ultrapasse esse ponto.

Além disso, com o sensor, obtém-se uma **otimização dos tempos de trabalho**: a bomba trabalha o tempo necessário para obter o resultado desejado, pelo qual conseguimos uma redução de tempos de trabalho que se repercute na rentabilidade do negócio e prolonga a vida útil da bomba.



Vacío óptimo, máximo control & fiabilidad

Vácuo ótimo, máximo controlo e fiabilidade



Construcción en acero inox

Tanto la carrocería como la cámara de vacío están construidas en acero inoxidable de gran calidad. En las series 200, 300 y 400, las cámaras de vacío están embutidas.



Construção em aço inox

Tanto a carroçaria como a câmara de vácuo são construídas em aço inoxidável de grande qualidade. Nas séries 200, 300 e 400, as câmaras de vácuo estão integradas.

Tapa amortiguada

La tapa, transparente y gran durabilidad, cuenta con los cantos mecanizados y pulidos. La tapa está equipada con amortiguadores de gas con carrera final amortiguada para una apertura suave de la misma.



Tampa amortecida

A tampa, transparente e elevada durabilidade, conta com os cantos mecanizados e polidos. A tampa está equipada com amortecedores a gás com curso final amortecida para uma abertura suave da mesma.

Vacuum by Busch

Todos los modelos de la gama SE están equipados con bombas Busch, robustas, fiables y de gran calidad. Las bombas Busch permiten un uso continuado de las mismas y son garantía de máximo vacío y una larga vida útil.

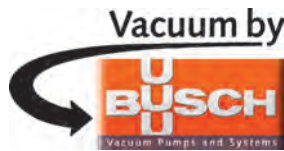
Además, todas las envasadoras al vacío Sammic cuentan con prestaciones avanzadas que permiten prolongar sensiblemente la vida útil de sus bombas de vacío.

Oil-dry

Todos los modelos cuentan con un programa de secado de la bomba, lo cual permite su conservación en óptimas condiciones.

Contador de horas

La visualización del contador de horas de uso para el cambio de aceite contribuye a mejorar la durabilidad de la máquina.



Vacuum by Busch

Todos os modelos da gama SE estão equipados com bombas Busch, robustas, fiáveis e de grande qualidade. As bombas Busch permitem um uso contínuo das mesmas e são garantia de máximo vácuo e uma longa vida útil.

Além disso, todas as embaladoras a vácuo Sammic contam com prestações avançadas que permitem prolongar sensivelmente a vida útil das suas bombas de vácuo.

Oil-dry

Todos os modelos têm um programa de secagem da bomba, o que permite a sua conservação em ótimas condições.

Contador de horas

A visualização do contador de horas de uso para a troca de óleo contribui para melhorar a durabilidade da máquina.



Vacío óptimo, máximo control & fiabilidad
Vácuo ótimo, máximo controle e fiabilidade



Vacío PLUS

En caso de haber seleccionado un vacío del 99%, es posible programar hasta 10" de vacío adicional. El vacío PLUS permite extraer la mayor cantidad de aire del ingrediente principal. Esta función es ideal para la cocción al vacío, dado que durante la cocción no tendremos aire dentro de la bolsa.

Y en cocina de vanguardia, esta función nos permite obtener resultados sorprendentes como transparencias y osmotizaciones.

Vácuo PLUS

Caso se tenha selecionado um vácuo de 99%, é possível programar até 10" de vácuo adicional. O vácuo PLUS permite extrair a maior quantidade de ar do ingrediente principal. Esta função é ideal para a cozedura a vácuo, dado que, durante a cozedura, não teremos ar dentro do saco.

E, na cozinha de vanguarda, esta função permite-nos obter resultados surpreendentes como transparências e osmotizações.



Vacío óptimo, máximo control & fiabilidad

Vácuo ótimo, máximo controle e fiabilidade



Pulsador Stop

Un pulsador STOP permite, en cualquier momento, interrumpir el vacío y pasar a la siguiente fase.



Botão STOP

Um botão STOP permite, a qualquer momento, interromper o vácuo e passar à fase seguinte.

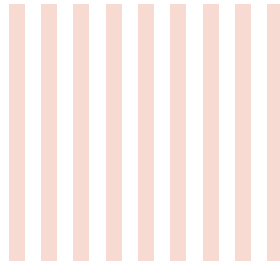
Doble soldadura

Todos los modelos de envasadoras están equipados con barras con doble cordón de sellado, garantizando la estanqueidad de la bolsa en todo momento. Además, a partir de la serie 400, las barras están equipadas con resistencias curvadas que permiten eliminar restos de producto y garantizar la estanqueidad del sellado.



Dupla soldadura

Todos os modelos de embaladoras estão equipados com barras com cordão duplo de selagem, garantindo a estanqueidade do saco a todo o momento. Além disso, a partir da série 400, as barras estão equipadas com resistências curvas que permitem eliminar restos de produto e garantir a estanqueidade da selagem.



Prestaciones avanzadas en todos los modelos

Prestações avançadas em todos os modelos

Descompresión controlada

Gracias a la descompresión controlada a impulsos, una vez sellada la bolsa, el aire vuelve a entrar en la cámara poco a poco.

Esto evita posibles daños al producto o a la bolsa que lo contiene.

La función de descompresión controlada es especialmente útil para productos que contienen aristas vivas o en el caso de productos blandos o frágiles.



Descompressão controlada

Graças à descompressão controlada a impulsos, depois de selar o saco, o ar volta a entrar na câmara pouco a pouco. Isto evita possíveis danos no produto ou no saco que o contém.

A função de descompressão controlada é especialmente útil para produtos que contêm arestas vivas ou no caso de produtos moles ou frágeis.

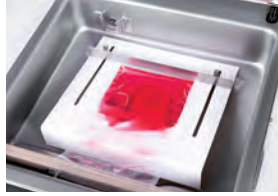
Prestaciones avanzadas en todos los modelos

Prestações avançadas em todos os modelos



Seguridad en el envasado de líquidos

El microprocesador permite prefijar un nivel menor de vacío adecuado para envasado de líquidos a temperatura ambiente, sin riesgo de salpicaduras o desbordamiento.



Segurança no embalamento de líquidos

O microprocessador permite prefijar um nível menor de vácuo adequado para, no embalamento de líquidos à temperatura ambiente, sem risco de salpicos ou transbordamento.

Vac-Norm ready

Todos los modelos están preparados para conectar el kit de vacío exterior Vac-Norm, lo cual permite realizar el vacío en cubetas especialmente diseñadas para tal fin en lugar de utilizar bolsas de vacío.

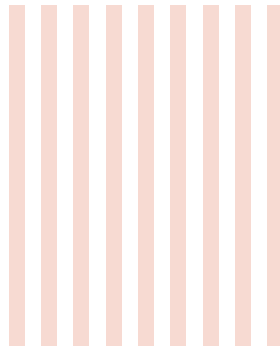
El control de sensor y la descompresión automática para retirar el tubo al final del ciclo evita que se produzca pérdida de vacío por la válvula al final de cada ciclo.



Vac-Norm ready

Todos os modelos estão preparados para ligar o kit de vácuo exterior Vac-Norm, o que permite realizar o vácuo em cubetas especialmente desenhadas para esse fim em vez de utilizar sacos de vácuo.

O control de sensor e a descompressão automática para retirar o tubo no final do ciclo evita que ocorra perda de vácuo pela válvula no final de cada ciclo.



Prestaciones avanzadas en todos los modelos
Prestações avançadas em todos os modelos

Pulsador “pausa” para el marinado de alimentos

El pulsador “pausa” permite “congelar” la fase de vacío y arrancar desde el mismo punto. Esto es especialmente útil para el marinado de distintos productos en una receta, acelerar la maceración o curación de productos, aromatizar productos o suavizar la carne.



Botão “pausa” para a marinada de alimentos

O botão “pausa” permite “congelar” a fase de vácuo e arrancar desde o mesmo ponto. Isto é especialmente útil para a marinada de diferentes produtos numa receita, acelerar a maceração ou cura de produtos, aromatizar produtos ou amolecer a carne.

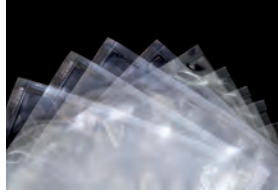
Prestaciones avanzadas en todos los modelos

Prestações avançadas em todos os modelos



Programa de sellado de bolsas

Todas las envasadoras permiten efectuar ciclos de envasado únicamente para el sellado de bolsas. Basta con ajustar un vacío menor en el momento de programar el ciclo.



Programa de selagem de sacos

Todas as embaladoras permitem efetuar ciclos de embalamento unicamente para a selagem de sacos. Basta ajustar um vácuo menor no momento de programar o ciclo.

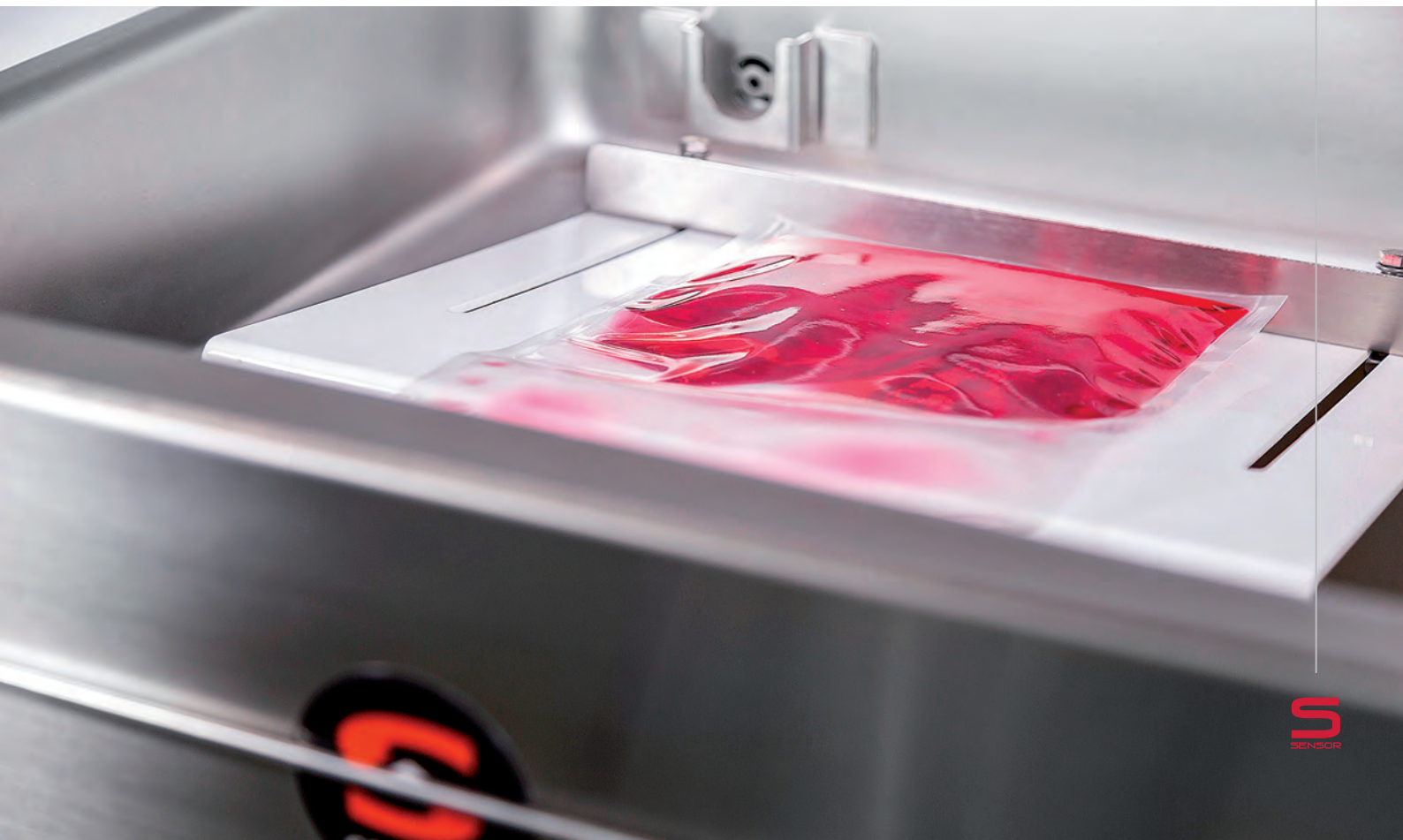
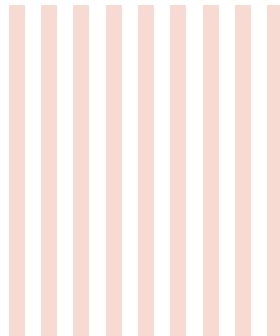
Seguridad para el usuario

Todos los modelos están equipados con un sistema de seguridad con protecciones de tiempo máximo de funcionamiento o fallo de vacío.



Segurança para o utilizador

Todos os modelos estão equipados com um sistema de segurança com proteções de tempo máximo de funcionamento ou falha de vácuo.



Garantía de higiene

Garantia de higiene



NSF: la calidad reconocida

Las envasadoras Sammic están certificadas por NSF International en conformidad con la norma NSF/ANSI, lo cual es, en sí, una garantía de higiene*.



NSF: a qualidade reconhecida

As embaladoras Sammic estão certificadas pela NSF International em conformidade com a norma NSF/ANSI, o que é, em si, uma garantia de higiene.*

Barra de soldadura sin cables

La barra de soldadura sin cables permite tener una cuba sin obstáculos y facilita su limpieza y mantenimiento en óptimas condiciones higiénicas.



Barra de soldadura sem cabos

A barra de soldadura sem cabos permite ter uma cuba sem obstáculos e facilita a sua limpeza e manutenção em ótimas condições higiénicas.

Cuba embutida

En las series 200, 300 y 400, cubas de vacío de acero inoxidable 304, embutidas y sin aristas, con bordes redondeados para facilitar su limpieza.

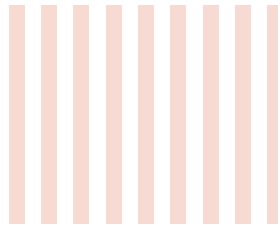


Cuba embutida

Nas séries 300 e 400, cubas de vácuos de aço inoxidável 304, embutidas e sem arestas, com rebordos arredondados para facilitar a sua limpeza.

* Consultar modelos.

* Consultar modelos.



Accesorios para cualquier necesidad

Acessórios para qualquer necessidade



Bolsas para envasar al vacío

Bolsas de vacío de distintos tamaños, disponibles en prácticos packs.



Sacos para embalar a vácuo

Sacos a vácuo de diferentes tamanhos, disponíveis em práticos packs.

Kit de vacío exterior Vac-Norm

Para la realización del vacío en recipientes especialmente diseñados para ello.



Kit de vácuo exterior Vac-Norm

Para a realização do vácuo em recipientes especialmente desenhados para isso.

Recipientes Vac-Norm

Cubetas y tapas de máxima calidad para la realización del vacío sin bolsa, usando el kit de vacío exterior Vac-Norm.



Recipientes Vac-Norm

Cubetas e tampas de máxima qualidade para a realização do vácuo sem saco, usando o kit de vácuo exterior Vac-Norm.

Kit de corte de bolsa

Sustituyendo la barra de soldadura doble por el kit de corte de bolsa, la bolsa sobrante se corta automáticamente en el momento de sellar la misma.

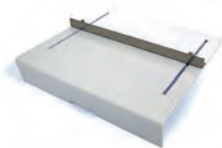


Kit de corte de saco

Substituindo a barra de soldadura dupla pelo kit de corte de saco, o saco que sobra corta-se automaticamente no momento de selar o mesmo.

Soportes para envasar líquidos

Soporte que permite colocar los líquidos en la posición adecuada para su envasado, evitando que se derramen durante el proceso.



Suportes para embalar líquidos

Suporte que permite colocar os líquidos na posição adequada para o seu embalamento, evitando que derramem durante o processo.

Planchas de relleno

Las planchas de relleno tienen doble finalidad. Por un lado, permiten posicionar el producto a la altura adecuada para obtener un sellado perfecto. Por otro, al haber menos aire en la cámara, se obtiene mejor rendimiento durante el proceso de envasado, puesto que permite acortar los tiempos para alcanzar el vacío deseado.



Pranchas de enchimento

As pranchas de enchimento têm uma dupla finalidade. Por um lado, permitem posicionar o produto à altura adequada para obter uma selagem perfeita. Por outro, por ter menos ar na câmara, obtém-se melhor rendimento durante o processo de embalamento, pois permite encurtar os tempos para alcançar o vácuo pretendido.

Carro-soporte para envasadoras

Los carros-soporte para envasadoras están diseñados específicamente para modelos de sobremesa de las series 400 y 500 y permiten un fácil desplazamiento de la envasadora con sus accesorios. Fabricados en acero inoxidable, los carros-soporte son robustos y están equipados con ruedas.



Carro-suporte para embaladoras

Os carros-suporte para embaladoras foram concebidos específicamente para modelos de bancada das séries 400 e 500 e permitem um fácil deslocamento da embaladora com os seus acessórios. Fabricados em aço inoxidável, os carros-suporte são robustos e estão equipados com rodas.


ENVASADORAS DE SOBREMESA << >> EMBALADORAS DE VÁCUO DE BANCADA
Serie / Série 200


- >> Bomba: Busch 4/6 m³/h.
- >> Soldadura doble: 280 mm.
- >> Cuba embutida
- >> Bomba: Busch 4/6 m³/h.
- >> Soldadura dupla: 280 mm.
- >> Cuba embutida

Serie / Série 300


- >> Bomba: Busch 6/10/16 m³/h.
- >> Soldadura doble: 320 mm.
- >> Cuba embutida
- >> Bomba: Busch 6/10/16 m³/h.
- >> Soldadura dupla: 320 mm.
- >> Cuba embutida

Serie / Série 400


- >> Bomba: Busch 10/16/20 m³/h.
- >> Soldadura doble: 420 mm.
- >> Cuba embutida
- >> Bomba: Busch 10/16/20 m³/h.
- >> Soldadura dupla: 420 mm.
- >> Cuba embutida

Serie / Série 500


- >> Bomba: Busch 20 m³/h.
- >> Soldadura doble: 420+420, 555 mm.
- >> Cuba embutida
- >> Bomba: Busch 20 m³/h.
- >> Soldadura dupla: 420+420, 555 mm.
- >> Cuba embutida



ENVASADORAS DE PIE << >> EMBALADORAS DE VÁCUO DE CHÃO

Serie / Série **600**



- >> Bomba: Busch 40/63 m³/h.
- >> Soldadura doble: 413+656, 465+465 mm.
- >> Bomba: Busch 40/63 m³/h.
- >> Soldadura dupla: 413+656, 465+465 mm.

Serie / Série **800**



- >> Bomba: Busch 63/100 m³/h.
- >> Soldadura doble: 530+848, 581+581, 848+848 mm.
- >> Bomba: Busch 63/100 m³/h.
- >> Soldadura dupla: 530+848, 581+581, 848+848 mm.

Carro | Serie / Série **400**



- >> Acero inoxidable
- >> Dimensiones: 505x550x630 mm.
- >> Aço inoxidável
- >> Dimensões: 505x550x630 mm.

Carro | Serie / Série **500**



- >> Acero inoxidable
- >> Dimensiones: 645x555x630 mm.
- >> Aço inoxidável
- >> Dimensões: 645x555x630 mm.



Tabla de características

>> ENVASADORAS DE SOBREMESA

CARACTERÍSTICAS	SE-204	SE-206	SE-306	SE-310	SE-316
Capacidad bomba (m ³ /h)	4	6	6	10	16
Tipo soldadura	Doble				
Longitud barra soldadura (mm)	280	280	320	320	320
Potencia eléctrica (w)	100	370	370	370	370
Aliment. eléctrica	230V / 50-60 Hz / 1~				
Presión vacío máximo (mbar)	2	2	2	2	2
Dimensiones cámara (mm)					
Ancho	288	288	330	330	330
Fondo	334	334	360	360	360
Alto	111	111	155	155	155
Dimensiones externas (mm)					
Ancho	337	337	384	384	384
Fondo	431	431	465	465	465
Alto	307	307	403	403	403
Peso neto (kg)	23	26	34	34	35
Dotación	1 plancha de relleno				

CARACTERÍSTICAS	SE-410	SE-416	SE-420	SE-520CC	SE-520L
Capacidad bomba (m ³ /h)	10	16	20	20	20
Tipo soldadura	Doble				
Longitud barra soldadura (mm)	420	420	420	420+420	555
Potencia eléctrica (w)	370	370	750	750	750
Aliment. eléctrica	230V / 50-60 Hz / 1~				
Presión vacío máximo (mbar)	2	2	2	2	2
Dimensiones cámara (mm)					
Ancho	430	430	430	568	568
Fondo	415	415	415	431	431
Alto	145	180	180	215	215
Dimensiones externas (mm)					
Ancho	484	484	484	634	634
Fondo	529	529	529	552	552
Alto	413	448	448	513	513
Peso neto (kg)	64	65	70	76	79
Dotación	1 plancha de relleno				

>> ENVASADORAS DE PIE

CARACTERÍSTICAS	SE-604	SE-604CC	SE-606	SE-606CC
Capacidad bomba (m ³ /h)	40	40	63	63
Tipo soldadura	Doble			
Longitud barra soldadura (mm)	413+656	465+465	413+656	465+465
Potencia eléctrica (w)	1.100	1.100	1.500	1.500
Aliment. eléctrica	230-400V / 50-60 Hz / 3N~			
Presión vacío máximo (mbar)	0.5	0.5	0.5	0.5
Dimensiones cámara (mm)				
Ancho	672	672	672	672
Fondo	481	481	481	481
Alto	200	200	200	200
Dimensiones externas (mm)				
Ancho	740	740	740	740
Fondo	566	566	566	566
Alto	997	997	997	997
Peso neto (kg)	145	145	159	159
Dotación	1 plancha de relleno			

CARACTERÍSTICAS	SE-806	SE-806CC	SE-806LL	SE-810	SE-810CC	SE-810LL
Capacidad bomba (m ³ /h)	63	63	63	100	100	100
Tipo soldadura	Doble					
Longitud barra soldadura (mm)	530+848	581+581	848+848	530+848	581+581	848+848
Potencia eléctrica (w)	1.500	1.500	1.500	2.200	2.200	2.200
Aliment. eléctrica	230-400V / 50-60 Hz / 3N~					
Presión vacío máximo (mbar)	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
Dimensiones cámara (mm)						
Ancho	864	864	864	864	864	864
Fondo	603	603	603	603	603	603
Alto	215	215	215	215	215	215
Dimensiones externas (mm)						
Ancho	960	960	960	960	960	960
Fondo	757	757	757	757	757	757
Alto	998	998	998	998	998	998
Peso neto (kg)	232	232	232	250	250	250
Dotación	1 plancha de relleno					

Tabela de características



>> EMBALADORAS DE VÁCUO DE BANCADA

CARACTERÍSTICAS	SE-204	SE-206	SE-306	SE-310	SE-316
Capacidade da bomba (m³/h)	4	6	6	10	16
Tipo soldadura	Dupla				
Comprimento barra soldadura (mm)	280	280	320	320	320
Potência eléctrica (w)	100	370	370	370	370
Aliment. eléctrica	230V / 50-60 Hz / 1~				
Pressão máxima de vácuo (mbar)	2	2	2	2	2
Dimensão de câmara (mm)					
Largura	288	288	330	330	330
Profundidade	334	334	360	360	360
Altura	111	111	155	155	155
Dimensão exterior (mm)					
Largura	337	337	384	384	384
Profundidade	431	431	465	465	465
Altura	307	307	403	403	403
Peso líquido (kg)	23	26	34	34	35
Fornecimento	1 prancha de enchimento				

CARACTERÍSTICAS	SE-410	SE-416	SE-420	SE-520CC	SE-520L
Capacidade da bomba (m³/h)	10	16	20	20	20
Tipo soldadura	Dupla				
Comprimento barra soldadura (mm)	420	420	420	420+420	555
Potência eléctrica (w)	370	370	750	750	750
Aliment. eléctrica	230V / 50-60 Hz / 1~				
Pressão máxima de vácuo (mbar)	2	2	2	2	2
Dimensão de câmara (mm)					
Largura	430	430	430	568	568
Profundidade	415	415	415	431	431
Altura	145	180	180	215	215
Dimensão exterior (mm)					
Largura	484	484	484	634	634
Profundidade	529	529	529	552	552
Altura	413	448	448	513	513
Peso líquido (kg)	64	65	70	76	79
Fornecimento	1 prancha de enchimento				

>> EMBALADORAS DE VÁCUO DE CHÃO

CARACTERÍSTICAS	SE-604	SE-604CC	SE-606	SE-606CC
Capacidade da bomba (m³/h)	40	40	63	63
Tipo soldadura	Dupla			
Comprimento barra soldadura (mm)	413+656	465+465	413+656	465+465
Potência eléctrica (w)	1.100	1.100	1.500	1.500
Aliment. eléctrica	230-400V / 50-60 Hz / 3N~			
Pressão máxima de vácuo (mbar)	0.5	0.5	0.5	0.5
Dimensão de câmara (mm)				
Largura	672	672	672	672
Profundidade	481	481	481	481
Altura	200	200	200	200
Dimensão exterior (mm)				
Largura	740	740	740	740
Profundidade	566	566	566	566
Altura	997	997	997	997
Peso líquido (kg)	145	145	159	159
Fornecimento	1 prancha de enchimento			

CARACTERÍSTICAS	SE-806	SE-806CC	SE-806LL	SE-810	SE-810CC	SE-810LL
Capacidade bomba (m³/h)	63	63	63	100	100	100
Tipo soldadura	Dupla					
Longitud barra soldadura (mm)	530+848	581+581	848+848	530+848	581+581	848+848
Potencia eléctrica (w)	1.500	1.500	1.500	2.200	2.200	2.200
Aliment. eléctrica	230-400V / 50-60 Hz / 3N~					
Presión vacío máximo (mbar)	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
Dimensão de câmara (mm)						
Largura	864	864	864	864	864	864
Profundidade	603	603	603	603	603	603
Altura	215	215	215	215	215	215
Dimensão exterior (mm)						
Largura	960	960	960	960	960	960
Profundidade	757	757	757	757	757	757
Altura	998	998	998	998	998	998
Peso líquido (kg)	232	232	232	250	250	250
Fornecimento	1 prancha de enchimento					



SAMMIC, S.L. · Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN

www.sammic.com