



S
SENSOR
SENSOR
line



VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINEN

CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO

SENSOR *by* sammic



Ein exaktes Vakuum für ein perfektes Ergebnis

Wir haben die technologische Führung von Sammic und die langjährige kulinarische Erfahrung der Fleischmann's Cooking Group vereint, um ein Sortiment an industriellen Vakuumverpackungsmaschinen zu entwickeln und präsentieren, um **professionelle und absolut funktionsfähige Geräte zu einem fairen Preis zu bieten.**

Das Verpackungsmaschinensortiment „Sensor“ beinhaltet robuste und einfach zu bedienende Modelle, die mit einem Hochpräzisionssensor, der den Vakuumzyklus überwacht, und Pumpen der Marke Busch, unanfechtbarer Führer für Vakuumsysteme, ausgestattet sind.

Das Sortiment Sensor, entwickelt, um die Bedürfnisse eines breiten Spektrums an unterschiedlichen Anwendern zu decken, bietet dank der Verwendung des Sensors fortschrittliche Leistungen und besteht aus Modellen mit Pumpen von 4 bis 100 m³/h und Schweißstäben von 280 bis 848+848 mm.



Il vuoto esatto per un risultato perfetto

Abbiamo riunito la leadership tecnologica di Samic e la vasta esperienza culinaria di Fleischmann's Cooking Group per sviluppare e presentare una gamma di confezionatrici sottovuoto industriali allo scopo di offrire **attrezzature professionali e di alta affidabilità al loro giusto prezzo.**

La gamma di confezionatrici sottovuoto "Sensor" raggruppa modelli resistenti e molto semplici da utilizzare, dotati di un sensore di alta precisione che controlla il ciclo di vuoto e di pompe Busch, leader indiscusso nei sistemi di vuoto.

La gamma Sensor, sviluppata per soddisfare le esigenze del più ampio spettro di utenti, offre prestazioni avanzate derivanti dall'uso del sensore e comprende modelli con pompe da 4 fino a 100 m³/h e barre di sigillatura da 280 fino a 848+848 mm.



#FeelTheProduct

Verschiedene Anwendungen des Vakuumpackens

Innumerevoli applicazioni del confezionamento sottovuoto



Verpacken von rohen Lebensmitteln

Das Vakuumverpacken verzögert das bakterielle Wachstum in rohen Lebensmitteln, wodurch deren hohe Qualität länger bewahrt wird.



Confezionamento di alimenti crudi

Il confezionamento sottovuoto ritarda la proliferazione batterica negli alimenti crudi, mantenendone intatte le qualità più a lungo.

Verpacken von traditionell gekochten Produkten

Das Verpacken gekochter Produkte gestattet eine rationelle Lagerung und schnelle Reaktionsmöglichkeit auf Nachfragen.



Confezionamento di prodotti cucinati tradizionalmente

Il confezionamento del prodotto cucinato consente uno stoccaggio per porzione e velocità nel momento del servizio.

Vakuulgaren und Garen bei niedriger Temperatur

Garen bei niedriger Temperatur ist eine kulinarische Technik, die wegen ihrer Vielzahl von Vorteilen immer mehr Anhänger gewinnt.

Bei dieser Technik ist erforderlich, dass die Lebensmittel in Vakuum verpackt sind.



Cottura sottovuoto e bassa temperatura

La cottura a bassa temperatura è una tecnica culinaria che sta guadagnando seguito per gli innumerevoli vantaggi che offre. Questa tecnica richiede che gli alimenti siano confezionati sottovuoto.

Einfrieren vakuumverpackter Produkte

Da bei vakuumverpackten Produkten kein Feuchtigkeitsaustausch zwischen dem Produkt und seiner Umgebung stattfindet, gestattet das Einfrieren vakuumverpackter Produkte eine optimale Konservierung der Lebensmittel.



Congelamento di prodotti confezionati sottovuoto

In assenza di trasferimento dell'umidità tra il prodotto e l'ambiente, il congelamento dei prodotti confezionati sottovuoto consente di mantenere l'alimento in condizioni ottimali di conservazione.

Non-Food

Die Vakuumverpackung findet nicht nur bei Lebensmitteln Anwendung, sondern auch bei Produkten anderer Branchen, die besonderen Schutz benötigen: Elektronik, Schmuck, Kosmetik, etc.



No-food

Il confezionamento sottovuoto può risultare utile non soltanto per gli alimenti, ma anche per prodotti che abbiano bisogno di una particolare protezione, quindi è utile in settori quali l'elettronica, la gioielleria, la cosmetica, ecc...





Maximale Rentabilität der Arbeitsstunden

Da einige Arbeiten schon im Voraus durchgeführt werden können, bietet die Vakuumverpackung die Möglichkeit, den Tageszeitplan rationeller zu gestalten und von den Stillstandszeiten zu profitieren, um so die Arbeitsstunden des Personals rentabler zu gestalten. Dies wirkt sich natürlich durch Reduktion der Verluste auf die Arbeitsqualität aus, und verbessert so das Endergebnis der durchgeführten Arbeit.

Genauere Kostenkontrolle

Durch Vakuumverpackung ist eine regelmäßige, portionsweise Aufbewahrung möglich, was zu einer genaueren Kostenkontrolle führt.

Hygienische und rationelle Lagerung

In Vakuum verpackte Lebensmittel sind von allen äußeren schädlichen Wirkstoffen isoliert, und können deshalb unter optimalen hygienischen Bedingungen aufbewahrt werden. Eine regelmäßige Portionierung ermöglicht rationelle Lagerung, bessere Kostenkontrolle und Reduktion der Abfälle.

Optimierung des Einkaufsvorgangs

Durch Vakuumverpackung ist eine bessere Kontrolle der eingelagerten Lebensmittel und somit rationelleres Einkaufen möglich, weil von den günstigsten Einkaufstagen („Aktionen“, Anm.) profitiert werden kann. Außerdem können durch längeres Aufbewahren der Lebensmittel größere Mengen eingekauft werden, was nicht nur Zeit und Fahrtkosten spart, sondern auch zu einer besseren Verhandlungsposition mit den Lieferanten führt.



Massima redditività delle ore di lavoro

Il confezionamento sottovuoto, consentendo di effettuare il lavoro in anticipo, permette una migliore organizzazione della giornata e di sfruttare i tempi morti per ottenere la massima redditività delle ore di lavoro del personale. Ciò si ripercuote sulla qualità del lavoro, riducendo gli sprechi e migliorando il risultato finale del lavoro svolto.

Controllo preciso dei costi

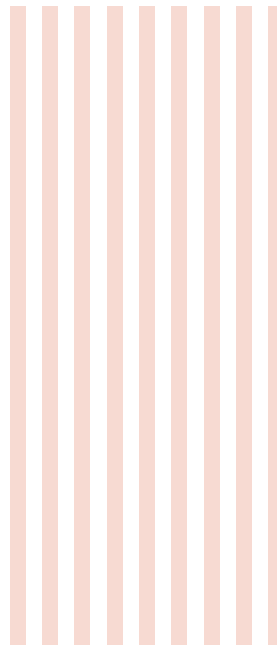
Il confezionamento sottovuoto consente di suddividere le porzioni in maniera regolare, con un preciso controllo dei costi.

Stoccaggio igienico e per porzione

Gli alimenti confezionati sottovuoto, in quanto isolati dagli agenti contaminanti esterni, sono stoccati nelle migliori condizioni igieniche. La suddivisione in porzioni regolari consente di razionalizzare lo stoccaggio permettendo un migliore controllo dei costi e riducendo gli sprechi.

Ottimizzazione della procedura degli acquisti

Il confezionamento sottovuoto consente di migliorare il controllo delle scorte e di razionalizzare gli acquisti, sfruttando i giorni migliori per l'acquisto. Inoltre, consentendo di conservare gli alimenti più a lungo, è possibile acquistare maggiori quantitativi, ridurre i tempi e i costi di movimentazione, migliorando il potere di trattativa con i fornitori.



Optimales Vakuum, maximale Kontrolle & Zuverlässigkeit
Sottovuoto ottimale, massimo controllo e affidabilità

Mit Sensor überwachtes Vakuum

Das wasserdichte digitale Bedienfeld ermöglicht mit seiner modernen Leistungsfähigkeit eine optimale Steuerung aller Funktionen der Verpackungsmaschinen.

Der Zyklus wird von einem hochpräzisen Mikroprozessor gesteuert, der auch den Prozentsatz des Vakuums, das sich in der Kammer aufgebaut hat, kontrolliert, um jederzeit **genaue und reproduzierbare Ergebnisse** zu erhalten, unabhängig von der Quantität des zu verpackenden Produktes.

Mit der Kontrolle über den Sensor erhalten Sie eine bessere **Kontrolle beim Verpacken von Flüssigkeiten**: Wenn wir das Vakuumprozent kennen, bei dem die zu verpackende Flüssigkeit siedet, können wir über den Sensor kontrollieren, dass der Siedepunkt nie überschritten wird.

Außerdem erhalten Sie mit dem Sensor eine **Optimierung der Arbeitszeit**: Die Pumpe arbeitet nur so lange wie nötig, um das gewünschte Ergebnis zu erhalten. Dadurch erreichen wir eine Reduktion an Arbeitszeit, die sich auf die Rentabilität des Geschäfts auswirkt und die Nutzungsdauer der Pumpe verlängert.



Vuoto controllato mediante sensore

Il pannello comandi digitale, impermeabile e con prestazioni avanzate, consente un controllo ottimale del funzionamento delle confezionatrici sottovuoto.

Il ciclo è controllato da un microprocessore estremamente preciso che controlla la percentuale di vuoto raggiunta nella camera, consentendo di ottenere **risultati precisi e uniformi** costantemente e indipendentemente dalla quantità di prodotto da confezionare.

Con il controllo mediante sensore, si ottiene un migliore **controllo nel confezionamento dei liquidi**: Conoscendo la percentuale di vuoto a cui bolle un liquido durante il confezionamento, con il controllo mediante sensore possiamo ottenere di non superare mai tale punto.

Inoltre, con il sensore si ottiene un'**ottimizzazione dei tempi di lavoro**: la pompa lavora il tempo necessario per ottenere il risultato voluto, pertanto otteniamo una riduzione dei tempi di lavoro che si ripercuote sulla redditività dell'attività e prolunga la vita utile della pompa.



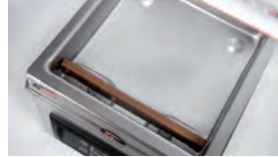
Optimales Vakuum, maximale Kontrolle & Zuverlässigkeit

Sottovuoto ottimale, massimo controllo e affidabilità



Konstruktion aus rostfreiem Edelstahl

Sowohl Gehäuse als auch Vakuumkammer sind aus hochwertigem, rostfreiem Edelstahl gefertigt. Bei den Serien 200, 300 und 400 sind die Vakuumkammern eingebaut.



Struttura in acciaio inox

Sia la struttura che la camera per il sottovuoto sono realizzate in acciaio inossidabile di grande qualità. Nelle serie 200, 300 e 400 le camere per il sottovuoto sono incassate.

Deckel mit Dämpfungsvorrichtung

Der transparente und starke Deckel verfügt über bearbeitete und polierte Kanten. Der Deckel ist ausgestattet mit Gasdämpfern mit gedämpftem Endlauf für sanftes Öffnen und Schließen.



Coperchio ammortizzato

Il coperchio, trasparente e alta durata, ha gli spigoli lavorati e levigati. Il coperchio è dotato di ammortizzatori a gas con fincorsa ammortizzata per un'apertura delicata.

Vakuum by Busch

Alle Modelle des Sortiments SE sind mit hochwertigen, robusten und zuverlässigen Pumpen der Firma Busch ausgestattet. Die Pumpen Busch ermöglichen einen fortlaufenden Gebrauch und stehen für maximales Vakuum und eine lange Nutzungsdauer.

Ferner verfügen alle Sammic Vakuumverpackungsmaschinen über fortschrittliche Leistungsmerkmale, die eine wesentliche Verlängerung der Lebensdauer der Vakuumpumpen ermöglichen.



Vacuum by Busch

Tutti i modelli della gamma SE sono dotati di pompe Busch, resistenti, affidabili e di grande qualità. Le pompe Busch consentono un uso continuato delle stesse e sono garanzia di un vuoto massimo e di una lunga vita utile.

Inoltre, tutte le confezionatrici sottovuoto Sammic dispongono di prestazioni avanzate che consentono di prolungare significativamente la vita utile delle loro pompe per sottovuoto.

Oil-dry

Alle Modelle sind mit einem Pumpentrocknungsprogramm zur Aufrechterhaltung der optimalen Bedingungen ausgestattet.



Oil-dry

Tutti i modelli dispongono di un programma di asciugatura della pompa, che ne consente la conservazione in condizioni ottimali.

Stundenzähler

Zur Langlebigkeit der Maschine trägt auch der visuelle Betriebsstundenzähler für zeitgerechten Ölwechsel bei.



Contatore orario

La visualizzazione del contatore orario per il cambio dell'olio contribuisce a migliorare la durata di vita della macchina.



Optimales Vakuum, maximale Kontrolle & Zuverlässigkeit
Sottovuoto ottimale, massimo controllo e affidabilità



Vakuum PLUS

Wenn ein Vakuum von 99 % ausgewählt wurde, kann bis zu 10" zusätzliches Vakuum programmiert werden. Vakuum PLUS ermöglicht uns, die meiste Luft der Hauptzutat zu extrahieren. Diese Funktion ist ideal für das Vakuumgaren, da das Produkt so während dem Garen keine eingeschlossene Luft aufweist, die austreten könnte.

In der Haut Cuisine ermöglicht diese Funktion überraschende Ergebnisse wie Lichtdurchlässigkeit und Osmosen.

Vuoto PLUS

Nel caso in cui sia stato selezionato un sottovuoto al 99%, è possibile programmare fino a 10" di vuoto supplementare. Il vuoto PLUS consente di estrarre una maggiore quantità di aria dall'ingrediente principale. Questa funzione è ideale per la cottura sottovuoto, poiché durante la cottura non avremo aria all'interno del sacchetto.

E nella cucina d'avanguardia, questa funzione ci consente di ottenere risultati sorprendenti come trasparenze e osmotizzazioni.



Optimales Vakuum, maximale Kontrolle & Zuverlässigkeit

Sottovuoto ottimale, massimo controllo e affidabilità



Stopp-Taste

Die „STOP“-Taste ermöglicht jederzeit einen Unterbruch des Vakuums und Übergang zum nächsten Schritt.



Pulsante Stop

Un pulsante di STOP consente, in qualsiasi momento, di interrompere il sottovuoto e di passare alla fase successiva.

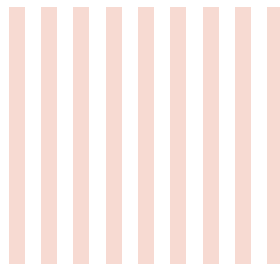
Doppelte Verschweißung

Alle Verpackungsmaschinenmodelle sind mit Schweißstäben mit doppelter Rippe ausgestattet, um die Dichte des Beutels jederzeit zu garantieren. Außerdem sind die Schweißstäbe ab Serie 400 mit gewölbten Widerständen ausgestattet, die es ermöglichen, Reste des Produktes zu entfernen und die Dichtheit der Versiegelung zu gewährleisten.



Doppia sigillatura

Tutti i modelli di confezionatrice sono dotati di barre a doppio cordone di sigillatura, assicurando la tenuta del sacchetto in ogni momento. Inoltre, a partire dalla serie 400, le barre di sigillatura sono dotate di resistenze curve che consentono di eliminare residui di prodotto e di garantire la tenuta della sigillatura.



Erweiterte Leistungen bei allen Modellen

Prestazioni avanzate su tutti i modelli

Kontrollierte Druckentlastung

Dank der kontrollierten Impuls-Druckentlastung weicht die Luft Stück für Stück zurück in die Kammer, sobald der Beutel versiegelt ist. Dadurch werden eventuelle Beschädigungen des Produkts oder des Beutels, der das Produkt enthält, vermieden.

Die Funktion der kontrollierten Druckentlastung eignet sich insbesondere für Produkte, die scharfkantig oder zart resp. zerbrechlich sind.



Decompressione controllata

Grazie alla decompressione controllata a impulsi, una volta sigillato il sacchetto, l'aria tornare ad entrare nella camera un poco alla volta. In questo modo si evitano eventuali danni al prodotto o al sacchetto che lo contiene.

La funzione di decompressione controllata e particolarmente utile per quei prodotti che abbiano bordi taglienti o nel caso di prodotti soffici o delicati.

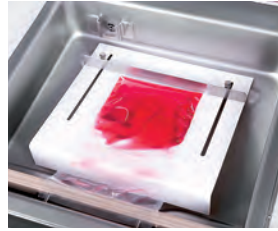
Erweiterte Leistungen bei allen Modellen

Prestazioni avanzate su tutti i modelli



Sicherheit beim Verpacken von Flüssigkeiten

Ein Mikroprozessor ermöglicht es, im Voraus ein dem Verpacken von Flüssigkeiten bei Raumtemperatur angepasstes Vakuumniveau festzusetzen, ohne Spritz- und Überlaufisiko.



Sicurezza nel confezionamento dei liquidi

Il microprocessore consente di fissare un livello di vuoto adeguato per il confezionamento dei liquidi a temperatura ambiente, senza rischio di schizzi o di fuoriuscite.

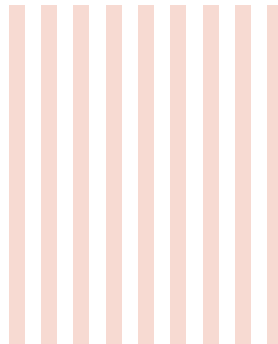
Vac-Norm ready

Alle Modelle sind für den Anschluss des externen Vakuumssets Vac-Norm, mit dem auch Vakuum in speziell dafür konstruierten Schalen erzeugt werden kann, anstatt Vakuumbutel zu verwenden. Die Sensorüberwachung und automatische Druckentlastung, um das Rohr bei Abschluss des Zyklus abzunehmen, verhindert einen Vakuumverlust durch das Ventil am Ende des Zyklus.



Vac-Norm ready

Tutti i modelli sono preparati per collegare il kit di vuoto esterno Vac-Norm, che consente di realizzare il sottovuoto in contenitori specificamente progettati a questo scopo, in sostituzione dei sacchetti per sottovuoto. Il controllo del sensore e la decompressione automatica per recuperare la tubazione alla fine del ciclo, evita la perdita del vuoto dalla valvola al termine di ogni ciclo.



Erweiterte Leistungen bei allen Modellen
Prestazioni avanzate su tutti i modelli

Taste „Pause“ für die Marinierung der Lebensmittel

Die Taste „Pause“ ermöglicht es, die Vakuumphase einzufrieren und von diesem Punkt in Gang zu setzen. Eignet sich insbesondere für die Marinierung von verschiedenen Produkten in einem Rezept, um die Mazeration oder Räucherung von Produkten zu beschleunigen, Produkte zu aromatisieren oder Fleisch zart zu machen.



Tasto “pausa” per la marinatura degli alimenti

Il tasto “pausa” consente di “fermare” la fase di vuoto e di ripartire dallo stesso punto. Ciò è particolarmente utile per la marinatura dei vari prodotti in una ricetta, per accelerare la marinatura o la stagionatura dei prodotti, per aromatizzare i prodotti o per ammorbidire la carne.

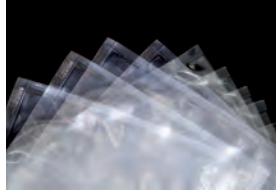
Erweiterte Leistungen bei allen Modellen

Prestazioni avanzate su tutti i modelli



Programm für die Versiegelung von Beuteln

Alle Verpackungsmaschinen ermöglichen Verpackungszyklen nur für die Versiegelung der Beutel. Dies nur durch Einstellung eines niedrigeren Vakuums beim Programmieren des Zyklus.



Programma di sigillatura dei sacchetti

Tutte le confezionatrici consentono di effettuare cicli di confezionamento soltanto tramite la sigillatura dei sacchetti. È sufficiente impostare un vuoto minore al momento di programmare il ciclo.

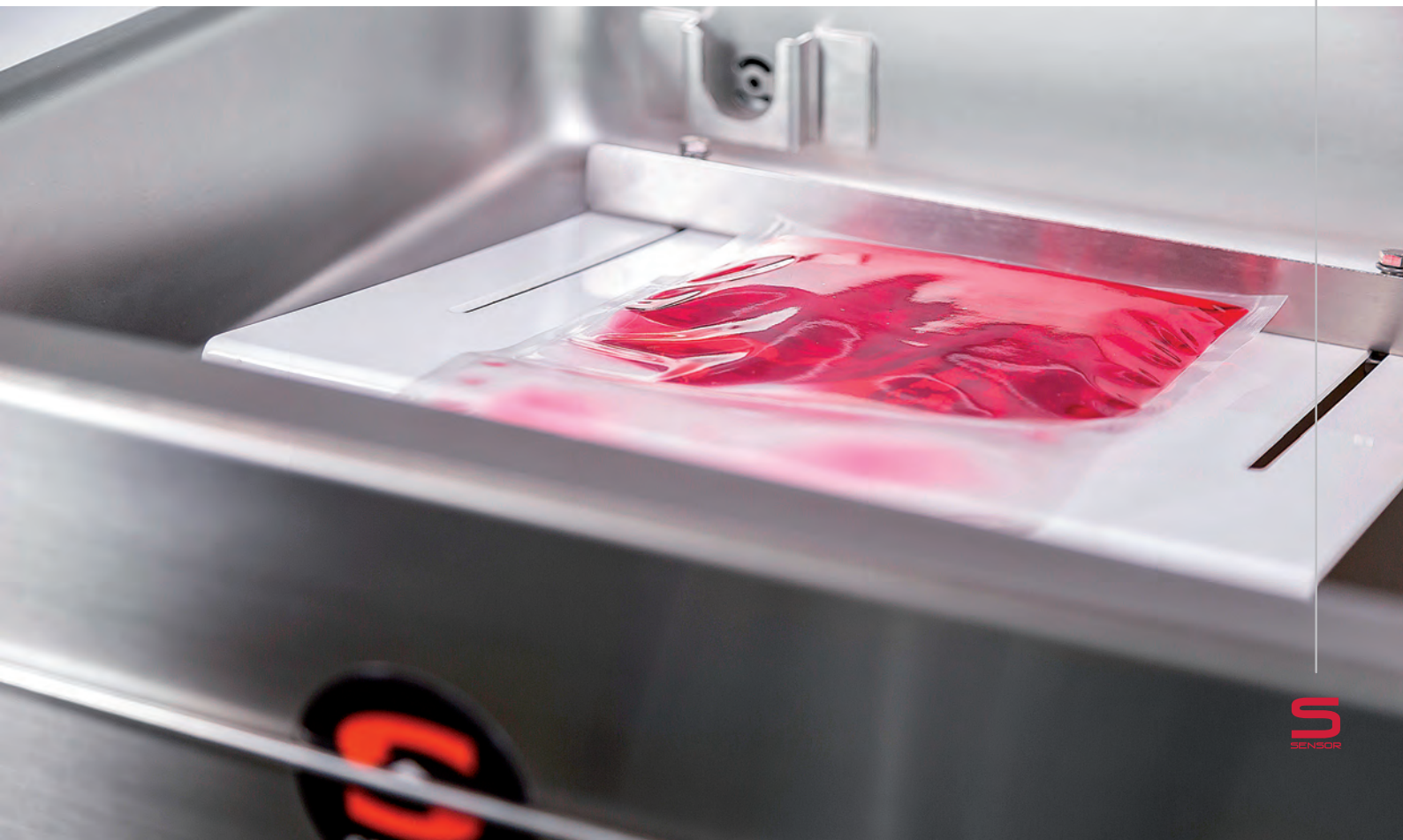
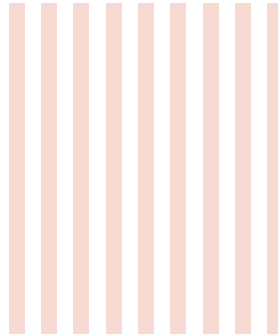
Sicherheit für den Benutzer

Alle Modelle sind ausgerüstet mit Sicherheitssystem mit maximalem Zeitschutz zum Betrieb oder Versagen des Vakuums.



Sicurezza per l'utente

Tutti i modelli sono dotati di un sistema di sicurezza con protezioni di tempo massimo di funzionamento o anomalia del vuoto.



Hygienegarantie

Garanzia d'igiene



NSF: anerkannte Qualität

Die Sammic Verpackungsmaschinen wurden von NSF International in Übereinstimmung mit der Norm NSF/ANSI zertifiziert, was einer Hygienegarantie gleichkommt.*



NSF: la qualità riconosciuta

Le confezionatrici Sammic sono certificate da NSF International conformemente alla norma NSF/ANSI, che è, a sua volta, una garanzia d'igiene.*

Kabelloser Schweißstab

Durch die drahtlose Schweißstange erhält man einen Behälter ohne Hindernisse, was die Reinigung und somit die Aufrechterhaltung der optimalen Hygienebedingungen erleichtert.



Barra di sigillatura senza cavi

La barra di sigillatura senza cavi consente di avere una vasca senza ostacoli semplificando la pulizia e la manutenzione in condizioni igieniche ottimali.

Integrierte Spülwanne

Bei den Serien 300 und 400 Kammer aus rostfreiem Edelstahl 304, eingebaut und ohne Kanten, mit abgerundeten Rändern für eine erleichterte Reinigung.

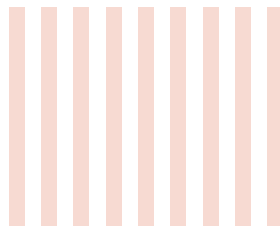


Vasca stampata

Nelle serie 200, 300 e 400, le vasche sono in acciaio inossidabile 304, incassate e senza spigoli, con bordi arrotondati per una migliore pulizia.

** Modelle konsultieren.*

** Consultare i modelli.*



Zubehör für jeden Bedarf

Accessori per tutte le esigenze



Vakuumbeutel

Vakuumbeutel in verschiedenen Größen, erhältlich in praktischen Packungen.



Set für externes Vakuum Vac-Norm

Für die Erzeugung von Vakuum in speziell dafür hergestellten Behältern.



Vac-Norm-Behälter

Hochwertige Schalen und Deckel für die Erzeugung von Vakuum ohne Beutel, mithilfe des externen Vakuumsets Vac-Norm.



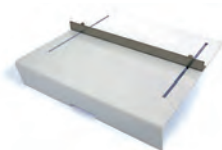
Schneide-Set für die Beutel

Wenn die Doppel-Schweißstange durch dieses Beutel-Schneidset ersetzt wird, wird der überstehende Beutel automatisch nach dem Verschweißen abgeschnitten.



Halter für die Verpackung von Flüssigkeiten

Halterungen zur Anordnung von Flüssigkeiten in einer für die Verpackung geeigneten Position, um zu verhindern, dass sie während des Vorgangs auslaufen.



Füllplatten

Die Füllplatten haben eine doppelte Funktion. Einerseits kann mit ihnen das Produkt auf die für eine perfekte Versiegelung am besten geeignete Höhe positioniert werden. Und andererseits tragen sie zu einem besseren Wirkungsgrad während der Verpackung bei, weil durch sie weniger Luft in der Kammer vorhanden ist und dadurch die Zeit bis zum Erreichen des gewünschten Vakuums verkürzt wird.



Wagenträger für Verpackungsmaschinen

Die Wagenträger für Verpackungsmaschinen sind spezifisch für die Tischmodelle der Serien 400 und 500 gestaltet und ermöglichen eine einfache Umstellung der Verpackungsmaschine mit ihrem Zubehör. Die Wagenträger sind aus Edelstahl hergestellt, robust und mit Rädern ausgestattet.



Sacchetti per il confezionamento sottovuoto

Sacchetti per sottovuoto di varie dimensioni, disponibili in pratiche confezioni.

Kit di vuoto esterno Vac-Norm

Per creare il sottovuoto negli appositi contenitori.

Recipienti Vac-Norm

Vaschette e coperchi della massima qualità per la realizzazione del sottovuoto senza sacchetto, usando il kit per sottovuoto esterno Vac-Norm.

Kit di taglio del sacchetto

Sostituendo la barra di sigillatura doppia con il kit per il taglio del sacchetto, la parte di sacchetto in eccedenza viene tagliata in automatico al momento della sigillatura.

Supporti per confezionare liquidi

Supporto che consente di sistemare i liquidi in posizione adatta al confezionamento, evitandone la fuoriuscita durante la procedura.

Piastre di riempimento

Le piastre di riempimento hanno un duplice scopo. Da un lato, consentono di posizionare il prodotto all'altezza più adatta per ottenere una sigillatura perfetta. Dall'altro, avendo meno aria nella camera, si ottiene un migliore rendimento durante la procedura di confezionamento, in quanto consente di accorciare i tempi per ottenere il sottovuoto desiderato.

Carrello di supporto per confezionatrici

I carrelli di supporto per confezionatrici sono progettati specificamente per i modelli da tavolo della serie 400 e 500 e consentono un facile spostamento della confezionatrice con i suoi accessori. Fabbricati in acciaio inossidabile i carrelli di supporto sono resistenti e sono dotati di ruote.



>> **TISCHMODELLE VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE**
>> **CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO DA TAVOLA**

Series / Serie **200**

- >> Pumpe: Busch 4/6 m³/h.
- >> Doppelte Verschweißung: 280 mm.
- >> Tiefgezogene Kammer
- >> Pompa: Busch 4/6 m³/h.
- >> Doppia sigillatura: 280 mm.
- >> Vasca stampata

Series / Serie **300**

- >> Pumpe: Busch 6/10/16 m³/h.
- >> Doppelte Verschweißung: 320 mm.
- >> Tiefgezogene Kammer
- >> Pompa: Busch 6/10/16 m³/h.
- >> Doppia sigillatura: 320 mm.
- >> Vasca stampata

Series / Serie **400**

- >> Pumpe: Busch 10/16/20 m³/h.
- >> Doppelte Verschweißung: 420 mm.
- >> Tiefgezogene Kammer
- >> Pompa: Busch 10/16/20 m³/h.
- >> Doppia sigillatura: 420 mm.
- >> Vasca stampata

Series / Serie **500**

- >> Pumpe: Busch 20 m³/h.
- >> Doppelte Verschweißung: 420+420, 555 mm.
- >> Tiefgezogene Kammer
- >> Pompa: Busch 20 m³/h.
- >> Doppia sigillatura: 420+420, 555 mm.
- >> Vasca stampata



>> **STANDMODELLE VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE**
 >> **CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO A STATIVO**

Series / Serie **600**

- >> Pumpe: Busch 40/63 m³/h.
- >> Doppelte Verschweißung: 413+656, 465+465 mm.
- >> Pompa: Busch 40/63 m³/h.
- >> Doppia sigillatura: 413+656, 465+465 mm.

Series / Serie **800**

- >> Pumpe: Busch 63/100 m³/h.
- >> Doppelte Verschweißung: 530+848, 581+581, 848+848 mm.
- >> Pompa: Busch 63/100 m³/h.
- >> Doppia sigillatura: 530+848, 581+581, 848+848 mm.

Trolley / Carrello | Series / Serie **400**

- >> Edelstahl
- >> Abmessungen: 505x550x630 mm.
- >> Acciaio inox
- >> Dimensioni: 505x550x630 mm.

Trolley / Carrello | Series / Serie **500**

- >> Edelstahl
- >> Abmessungen: 645x555x630 mm.
- >> Acciaio inox
- >> Dimensioni: 645x555x630 mm.



>> TISCHMODELLE VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE

EIGENSCHAFTEN	SE-204	SE-206	SE-306	SE-310	SE-316
Pumpenkapazität (m³/h)	4	6	6	10	16
Schweißnaht	Doppelt				
Länge des Stabs (mm)	280	280	320	320	320
Elektrische Leistung (w)	100	370	370	370	370
Stromversorgung	230V / 50-60 Hz / 1~				
Maximaler Vakuumdruck (mbar)	2	2	2	2	2
Abmessungen der Kammer (mm)					
Breite	288	288	330	330	330
Tiefe	334	334	360	360	360
Höhe	111	111	155	155	155
Äussere Abmessungen (mm)					
Breite	337	337	384	384	384
Tiefe	431	431	465	465	465
Höhe	307	307	403	403	403
Nettogewicht (kg)	23	26	34	34	35
Ausstattung	1 Füllplatte				

EIGENSCHAFTEN	SE-410	SE-416	SE-420	SE-520CC	SE-520L
Pumpenkapazität (m³/h)	10	16	20	20	20
Schweißnaht	Doppelt				
Länge des Stabs (mm)	420	420	420	420+420	555
Elektrische Leistung (w)	370	370	750	750	750
Stromversorgung	230V / 50-60 Hz / 1~				
Maximaler Vakuumdruck (mbar)	2	2	2	2	2
Abmessungen der Kammer (mm)					
Breite	430	430	430	568	568
Tiefe	415	415	415	431	431
Höhe	145	180	180	215	215
Äussere Abmessungen (mm)					
Breite	484	484	484	634	634
Tiefe	529	529	529	552	552
Höhe	413	448	448	513	513
Nettogewicht (kg)	64	65	70	76	79
Ausstattung	1 Füllplatte				

>> STANDMODELLE VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE

EIGENSCHAFTEN	SE-604	SE-604CC	SE-606	SE-606CC
Pumpenkapazität (m³/h)	40	40	63	63
Schweißnaht	Doppelt			
Länge des Stabs (mm)	413+656	465+465	413+656	465+465
Elektrische Leistung (w)	1.100	1.100	1.500	1.500
Stromversorgung	230-400V / 50-60 Hz / 3N~			
Maximaler Vakuumdruck (mbar)	0.5	0.5	0.5	0.5
Abmessungen der Kammer (mm)				
Breite	672	672	672	672
Tiefe	481	481	481	481
Höhe	200	200	200	200
Äussere Abmessungen (mm)				
Breite	740	740	740	740
Tiefe	566	566	566	566
Höhe	997	997	997	997
Nettogewicht (kg)	145	145	159	159
Ausstattung	1 Füllplatte			

EIGENSCHAFTEN	SE-806	SE-806CC	SE-806LL	SE-810	SE-810CC	SE-810LL
Pumpenkapazität (m³/h)	63	63	63	100	100	100
Schweißnaht	Doppelt					
Länge des Stabs (mm)	530+848	581+581	848+848	530+848	581+581	848+848
Elektrische Leistung (w)	1.500	1.500	1.500	2.200	2.200	2.200
Stromversorgung	230-400V / 50-60 Hz / 3N~					
Maximaler Vakuumdruck (mbar)	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
Abmessungen der Kammer (mm)						
Breite	864	864	864	864	864	864
Tiefe	603	603	603	603	603	603
Höhe	215	215	215	215	215	215
Äussere Abmessungen (mm)						
Breite	960	960	960	960	960	960
Tiefe	757	757	757	757	757	757
Höhe	998	998	998	998	998	998
Nettogewicht (kg)	232	232	232	250	250	250
Ausstattung	1 Füllplatte					



>> CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO DA TAVOLA

CARATTERISTICHE	SE-204	SE-206	SE-306	SE-310	SE-316
Capacità pompa (m³/h)	4	6	6	10	16
Tipo saldatura	Doppia				
Lunghezza barra saldatura (mm)	280	280	320	320	320
Potenza elettrica (w)	100	370	370	370	370
Aliment. elettrica	230V / 50-60 Hz / 1~				
Pressione vuoto massimo (mbar)	2	2	2	2	2
Dimensioni vasca (mm)					
Larghezza	288	288	330	330	330
Profondità	334	334	360	360	360
Altezza	111	111	155	155	155
Dimensioni esterne (mm)					
Larghezza	337	337	384	384	384
Profondità	431	431	465	465	465
Altezza	307	307	403	403	403
Peso netto (kg)	23	26	34	34	35
Dotazione	1 piastra di riempimento				

CARATTERISTICHE	SE-410	SE-416	SE-420	SE-520CC	SE-520CC
Capacità pompa (m³/h)	10	16	20	20	20
Tipo saldatura	Doppia				
Lunghezza barra saldatura (mm)	420	420	420	420+420	555
Potenza elettrica (w)	370	370	750	750	750
Aliment. elettrica	230V / 50-60 Hz / 1~				
Pressione vuoto massimo (mbar)	2	2	2	2	2
Dimensioni vasca (mm)					
Larghezza	430	430	430	568	568
Profondità	415	415	415	431	431
Altezza	145	180	180	215	215
Dimensioni esterne (mm)					
Larghezza	484	484	484	634	634
Profondità	529	529	529	552	552
Altezza	413	448	448	513	513
Peso netto (kg)	64	65	70	76	79
Dotazione	1 piastra di riempimento				

>> CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO A STATIVO

CARATTERISTICHE	SE-604	SE-604CC	SE-606	SE-606CC
Capacità pompa (m³/h)	40	40	63	63
Tipo saldatura	Doppia			
Lunghezza barra saldatura (mm)	413+656	465+465	413+656	465+465
Potenza elettrica (w)	1.100	1.100	1.500	1.500
Aliment. elettrica	230-400V / 50-60 Hz / 3N~			
Pressione vuoto massimo (mbar)	0.5	0.5	0.5	0.5
Dimensioni vasca (mm)				
Larghezza	672	672	672	672
Profondità	481	481	481	481
Altezza	200	200	200	200
Dimensioni esterne (mm)				
Larghezza	740	740	740	740
Profondità	566	566	566	566
Altezza	997	997	997	997
Peso netto (kg)	145	145	159	159
Dotazione	1 piastra di riempimento			

CARATTERISTICHE	SE-806	SE-806CC	SE-806LL	SE-810	SE-810CC	SE-810LL
Capacità pompa (m³/h)	63	63	63	100	100	100
Tipo saldatura	Doppia					
Lunghezza barra saldatura (mm)	530+848	581+581	848+848	530+848	581+581	848+848
Potenza elettrica (w)	1.500	1.500	1.500	2.200	2.200	2.200
Aliment. elettrica	230-400V / 50-60 Hz / 3N~					
Pressione vuoto massimo (mbar)	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
Dimensioni vasca (mm)						
Larghezza	864	864	864	864	864	864
Profondità	603	603	603	603	603	603
Altezza	215	215	215	215	215	215
Dimensioni esterne (mm)						
Larghezza	960	960	960	960	960	960
Profondità	757	757	757	757	757	757
Altezza	998	998	998	998	998	998
Peso netto (kg)	232	232	232	250	250	250
Dotazione	1 piastra di riempimento					



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

www.sammic.com