



CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO SU-316

Modello compatto da tavola. 16 m³/h. 320 mm.



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".

Schermo LCD da 3.9" a colori contenente tutte le informazioni in un'unica schermata e con una tastiera touch retroilluminata.

Memoria da 25 programmi con opzione di blocco.

"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.

Programma di vuoto a tappe per prodotti delicati di tipo poroso. Tale programma consente di eliminare l'aria interna del prodotto.

Rilevamento dell'evaporazione dei liquidi: massima sicurezza nel confezionamento dei liquidi evitando fuoriuscite.

Doppia sigillatura.

Barra di sigillatura senza cavi: vasca senza ostacoli, che ne semplifica la pulizia e la manutenzione.

Sigillatura plus opzionale per la sigillatura di contenitori metallici.

Programma di sigillatura dei contenitori impostando un vuoto inferiore al programma di vuoto.

Sistema d'iniezione a gas inerte opzionale.

Decompressione progressiva: garantisce la massima cura del

prodotto ed evita la foratura dei contenitori nel caso di prodotti dai bordi taglienti.

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 di policarbonato trasparente, molto resistente.

Opzione di sistema di stampa delle etichette e della tracciabilità mediante la stampa automatica delle stesse.

Modelli con connettività Wireless e SmartApp per l'inserimento di testi e programmi di vuoto mediante smartphone.

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.

INCLUSO

- ✓ Piastra di riempimento

OPZIONALE

- Gas inerte
- Sigillatura plus
- Stampante
- Connettività Wireless
- 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
- Carrello di supporto per macchina sottovuoto
- Etichette termiche dirette per stampante CG2 / RB
- Stampante RB per confezionatrici sottovuoto SU
- Etichette a trasferimento termico per stampante RB

SPECIFICHE

Capacità della pompa: 16 m³/h

Capacità della pompa (60 Hz): 19 m³/h

Lunghezza barra saldatura: 320 mm

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

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

Rumore di fondo: 32 dB(A)



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

scheda del prodotto
aggiornato 15/03/2024



CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO SU-316

Modello compatto da tavola. 16 m³/h. 320 mm.



MODELLI DISPONIBILI

1140744 SU-316P 230/50-60/1

1140746 SU-316P+ 230/50-60/1

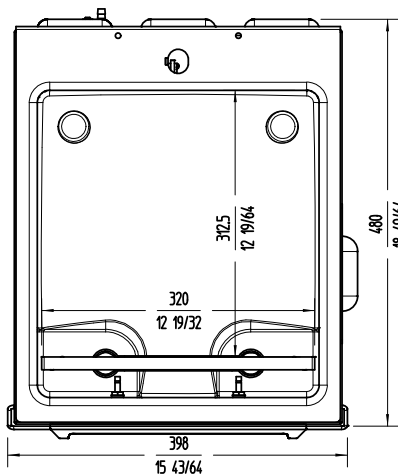
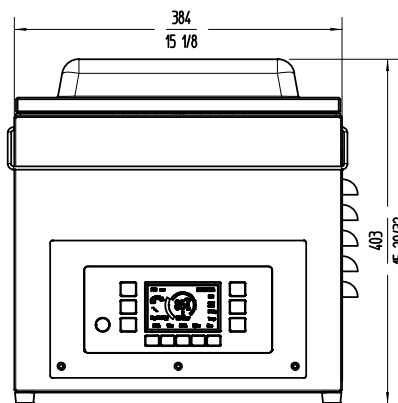
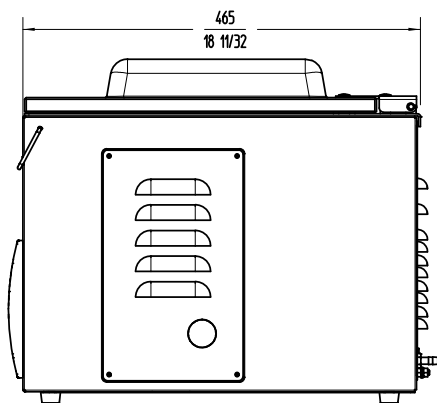
1140747 SU-316GP 230/50-60/1

1140749 SU-316GP+ 230/50-60/1

1140755 SU-316P+ 120/50-60/1

1140758 SU-316GP+ 120/50-60/1

* Consulta per versioni speciali



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

scheda del prodotto
aggiornato 15/03/2024



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