



EMPACADORA AL VACÍO SU-6160

Empacadora de doble cámara. 186 m³/h.



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
EMPACADORAS AL VACÍO INDUSTRIALES



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Empacadora de gran producción con tapa basculante, doble cámara y 4 barras de doble sellado de 662mm. Bomba Busch de 186 m³/h. Control de vacío por sensor.

- ✓ Powered by Busch.
- ✓ Control del vacío por sensor.
- ✓ Vacío plus.
- ✓ Pantalla LCD color: toda la información de un vistazo.
- ✓ Teclado táctil retroiluminado.
- ✓ Programable. Memoria de 25 programas. Opción de bloqueo.
- ✓ Pulsador "pausa" para el marinado de alimentos.
- ✓ Programa de vacío por etapas.
- ✓ Detección de la evaporación de líquidos.
- ✓ Doble sellado.
- ✓ Barra de sellado sin cables.
- ✓ Programa de sellado de bolsas.
- ✓ Descompresión progresiva.
- ✓ Vac-Norm ready con descompresión automática.
- ✓ Gabinete y cámara de empaque de acero inox.
- ✓ Tapa amortiguada transparente.
- ✓ Programa dry-oil para el secado de la bomba
- ✓ Contador de horas para cambio de aceite.
- ✓ Sistema de seguridad con protecciones por fallo de vacío.

INCLUIDO

- ✓ 4 planchas de relleno
- ✓ Conectividad Bluetooth

OPCIONAL

- Impresora
- Soporte para empacar líquidos
- Planchas de relleno adicionales

ACCESORIOS

- Conjunto plancha relleno ra SU*
- Soporte líquidos
- Impresora RB para empacado- Etiquetas de transferencia térmica para impresora RB

ESPECIFICACIONES

Capacidad de la bomba: 155 m³/h
 Capacidad de la bomba (60 Hz): 186 m³/h
 Longitud barra de sellado: 662 mm
 Potencia total: 4000 W
 Presión vacío (máxima): 0.5 mbar

Dimensiones internas

- ✓ Ancho: 662 mm
- ✓ Fondo: 656 mm
- ✓ Alto: 205 mm

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 1640 mm
- ✓ Fondo: 874 mm
- ✓ Alto: 1370 mm (230V) / (120V)

Nivel de ruido a 1 m: 75 dB(A)
 Ruido de fondo: 32 dB(A)

Dimensiones del embalaje
 980 x 1720 x 1280 mm

MODELOS DISPONIBLES

1141063 SU-6160P 220/60/3

* Consulte para versiones especiales

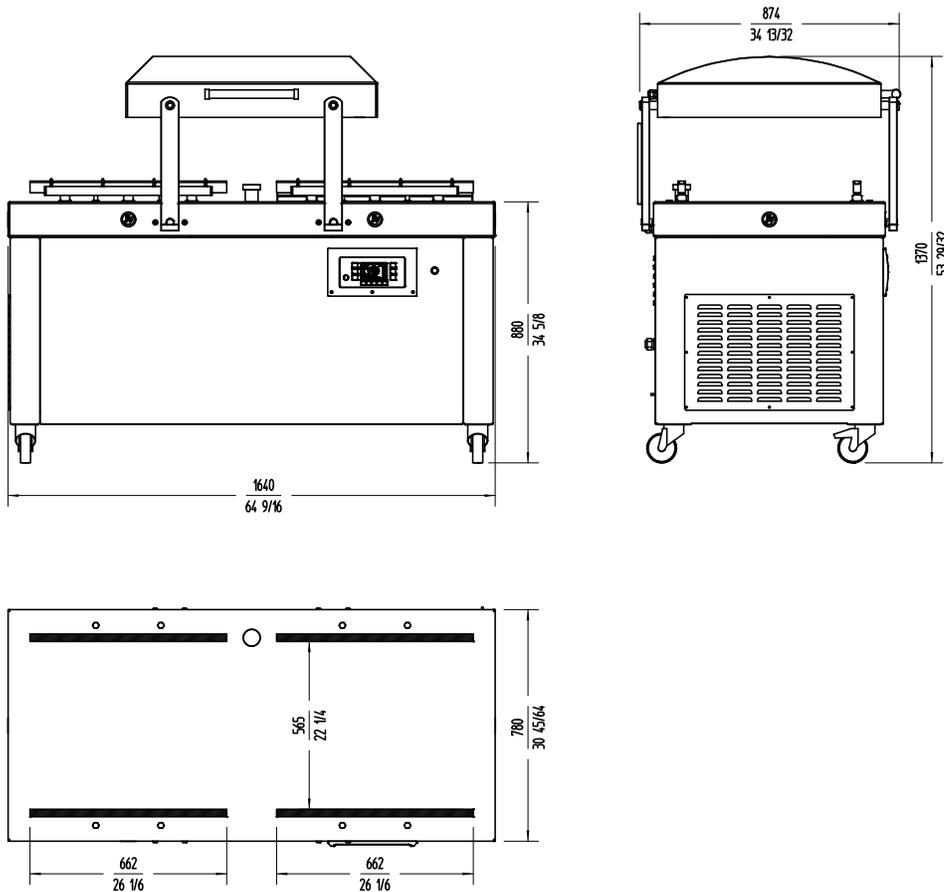


ficha de producto
actualizado 10/29/24



EMPACADORA AL VACÍO SU-6160

Empacadora de doble cámara. 186 m³/h.



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
EMPACADORAS AL VACÍO INDUSTRIALES

sammic | www.sammic.mx
Fabricante de Equipos para Hostelería

Av Adolfo Ruiz Cortines Pte 2700 TEL. +52 81 25 25 53 60
67110 Guadalupe, Nuevo León mexico@sammic.com
MÉXICO



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto
actualizado 10/29/24