



S

SENSOR
line

MACHINES À EMBALLER SOUS VIDE



Le vide exact pour un résultat parfait



#FeelTheProduct



De nombreuses
applications
de l'emballage sous vide

Nombreuses applications

Emballage d'aliments crus

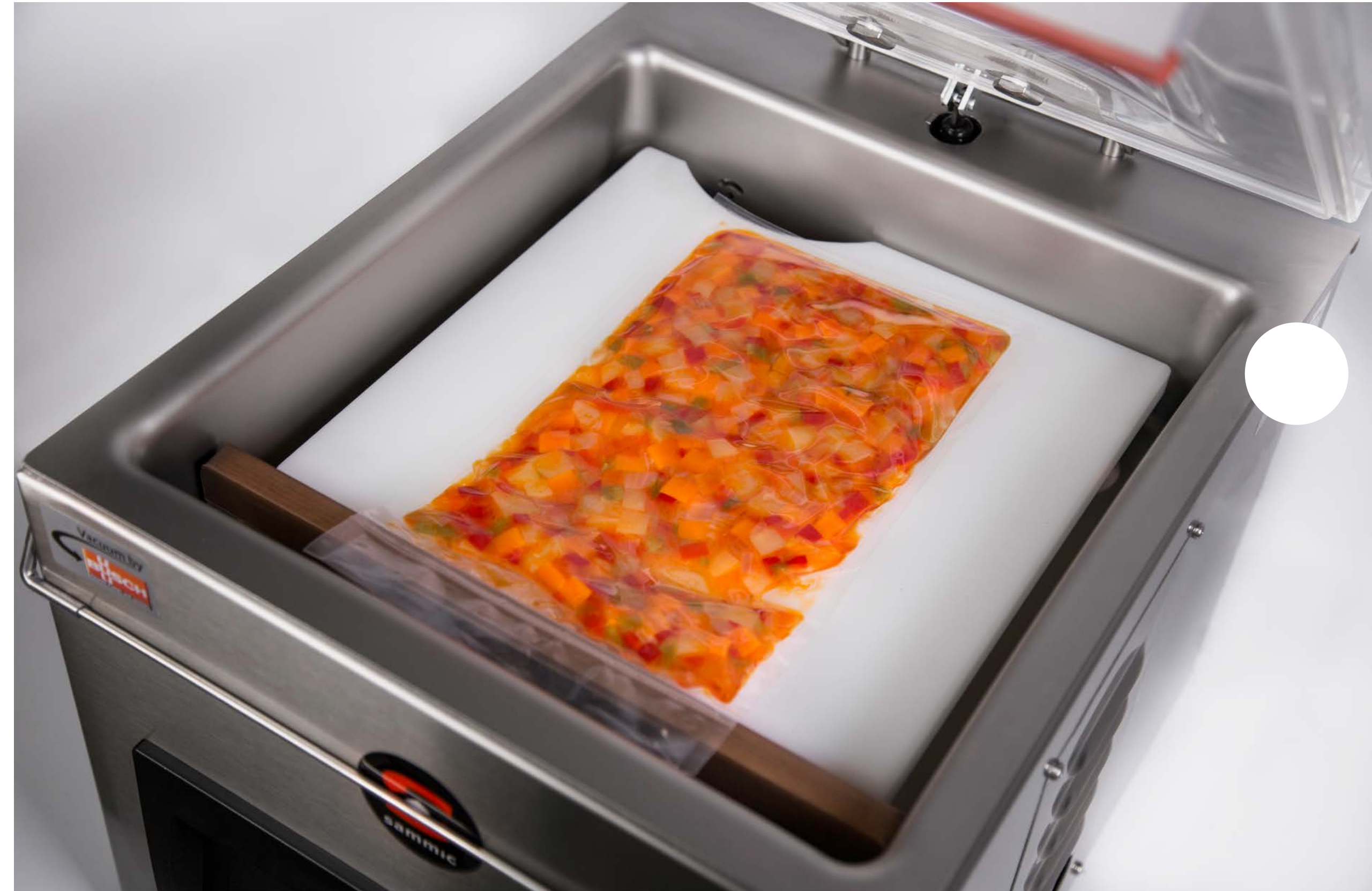


L'emballage sous vide retarde la prolifération bactérienne dans les aliments crus, tout en maintenant leurs qualités intactes plus longtemps.

Nombreuses applications

Emballage de produits cuisinés de manière traditionnelle

L'emballage sous vide de produits cuisinés permet un stockage rationnel et plus d'organisation lors du service.



Nombreuses applications

Cuisson sous vide et basse température



La cuisson à basse température est une technique culinaire qui gagne des adeptes de par les multiples avantages qu'elle offre. Cette technique requiert un emballage sousvide des aliments.

Nombreuses applications

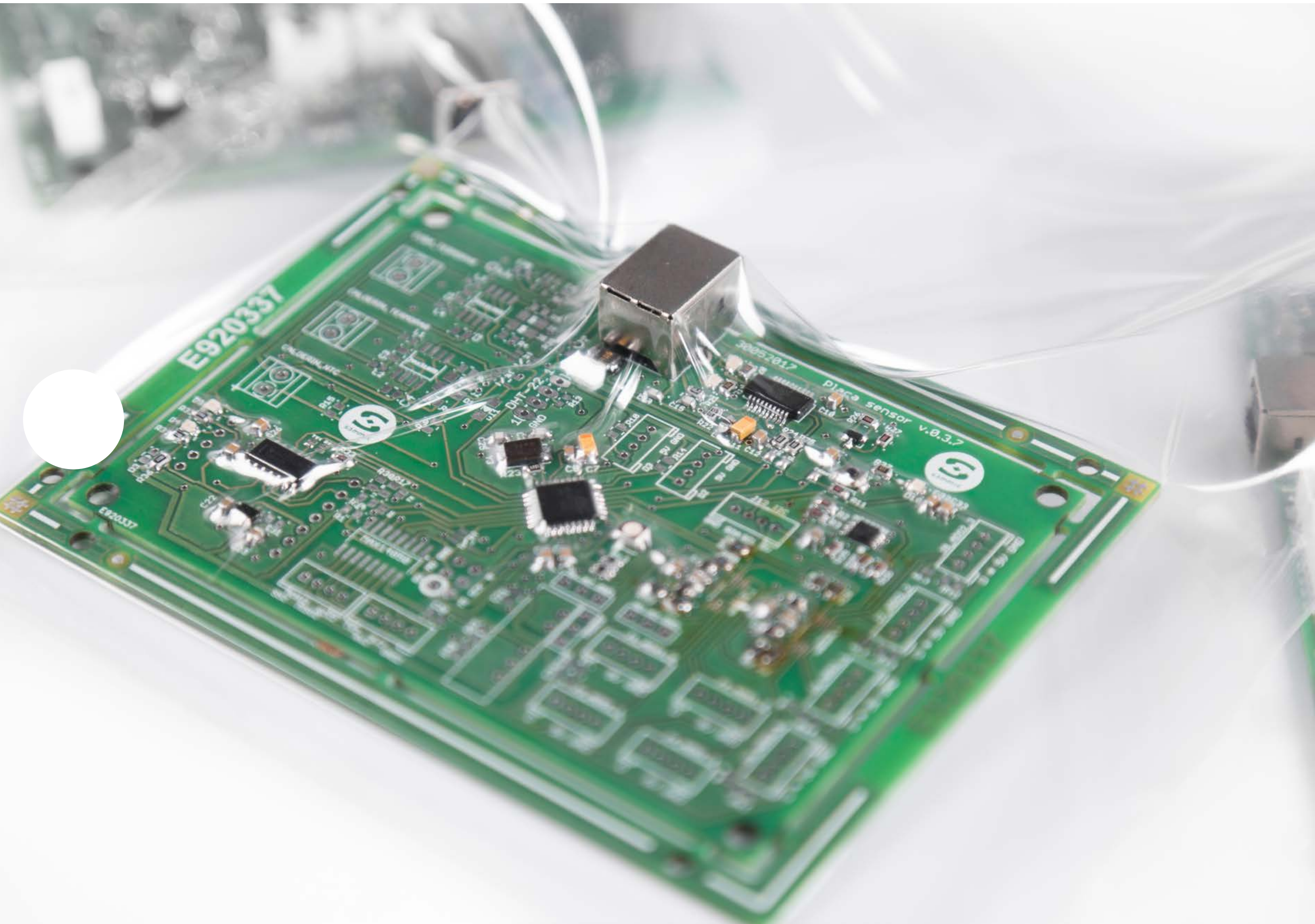
Congélation de produits emballés sous vide

Parce qu'il n'y a pas de transfert d'humidité entre le produit et le milieu ambiant, la congélation de produits emballés sous vide permet de maintenir l'aliment dans des conditions de conservation optimales.



Nombreuses applications

Produits non-alimentaires



L'emballage sous vide peut être utile pour les aliments, mais également pour des produits qui nécessitent une protection spéciale, il est donc utile dans des secteurs comme l'électronique, la bijouterie, la cosmétique, etc.



Rentabilité et économie

Rentabilité et économie

Une rentabilité maximale des heures de travail



L'emballage sous vide, parce qu'il permet de réaliser le travail à l'avance, permet une meilleure organisation de la journée et de profiter des temps morts pour obtenir une rentabilité maximale des heures de travail du personnel. Cela se répercute sur la qualité du travail, en réduisant les pertes et en améliorant le résultat final du travail entrepris.

Rentabilité et économie

Un contrôle précis des coûts

L'emballage sous vide permet un fractionnement régulier des portions, ce qui se traduit par un contrôle plus précis des coûts.



Rentabilité et économie

Un stockage hygiénique et raisonné



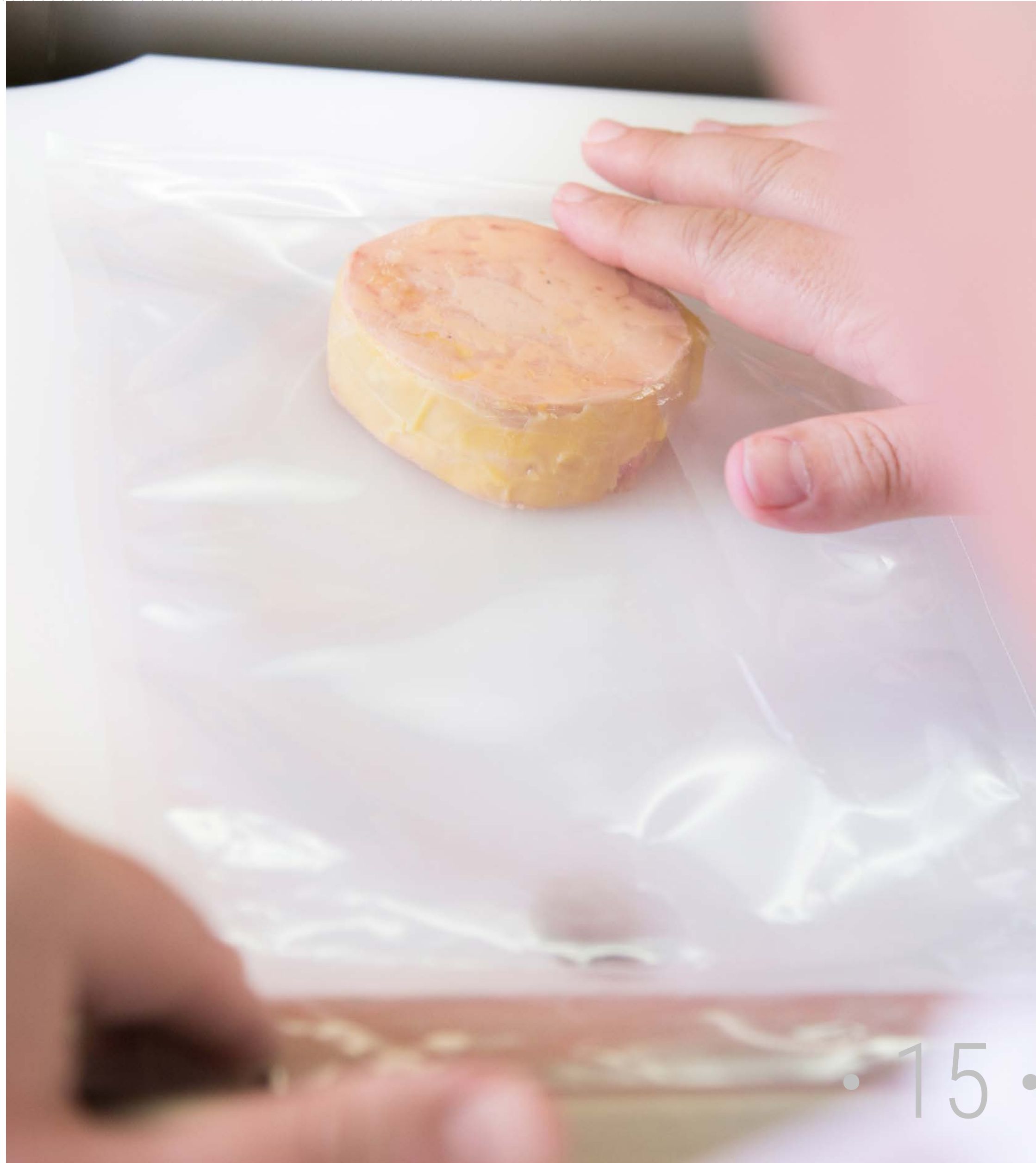
L'aliment emballé sous vide est isolé des agents contaminants extérieurs et se stocke donc dans de meilleures conditions d'hygiène. Les portions régulières permettent de rationaliser le stockage, pour un meilleur contrôle des coûts en réduisant les gaspillages.

Rentabilité et économie

L'emballage sous vide permet d'améliorer le contrôle des stocks et de rationaliser les achats, en bénéficiant des meilleures opportunités d'achat. De plus, parce qu'il permet de conserver les aliments pendant plus longtemps il autorise des volumes d'achats plus importants, réduit les temps et coûts de déplacements et apporte plus de pouvoir de négociation vis-à-vis des fournisseurs.

Optimisation du processus d'achat





Vide optimal

contrôle maximal
& fiabilité

Vide optimal

Le cycle est contrôlé par un microprocesseur de grande précision qui contrôle le pourcentage de vide atteint à l'intérieur de la chambre, permettant ainsi d'obtenir des résultats précis et uniformes à tout moment et indépendamment de la quantité de produit à emballer.

De plus, le senseur fournit une optimisation des temps de travail : la pompe fonctionne le temps nécessaire pour obtenir le résultat souhaité, réduisant les temps de travail. Cela se répercute sur la rentabilité professionnelle et prolonge la durée de vie utile de la pompe.

Vide contrôlé par senseur



Vide optimal

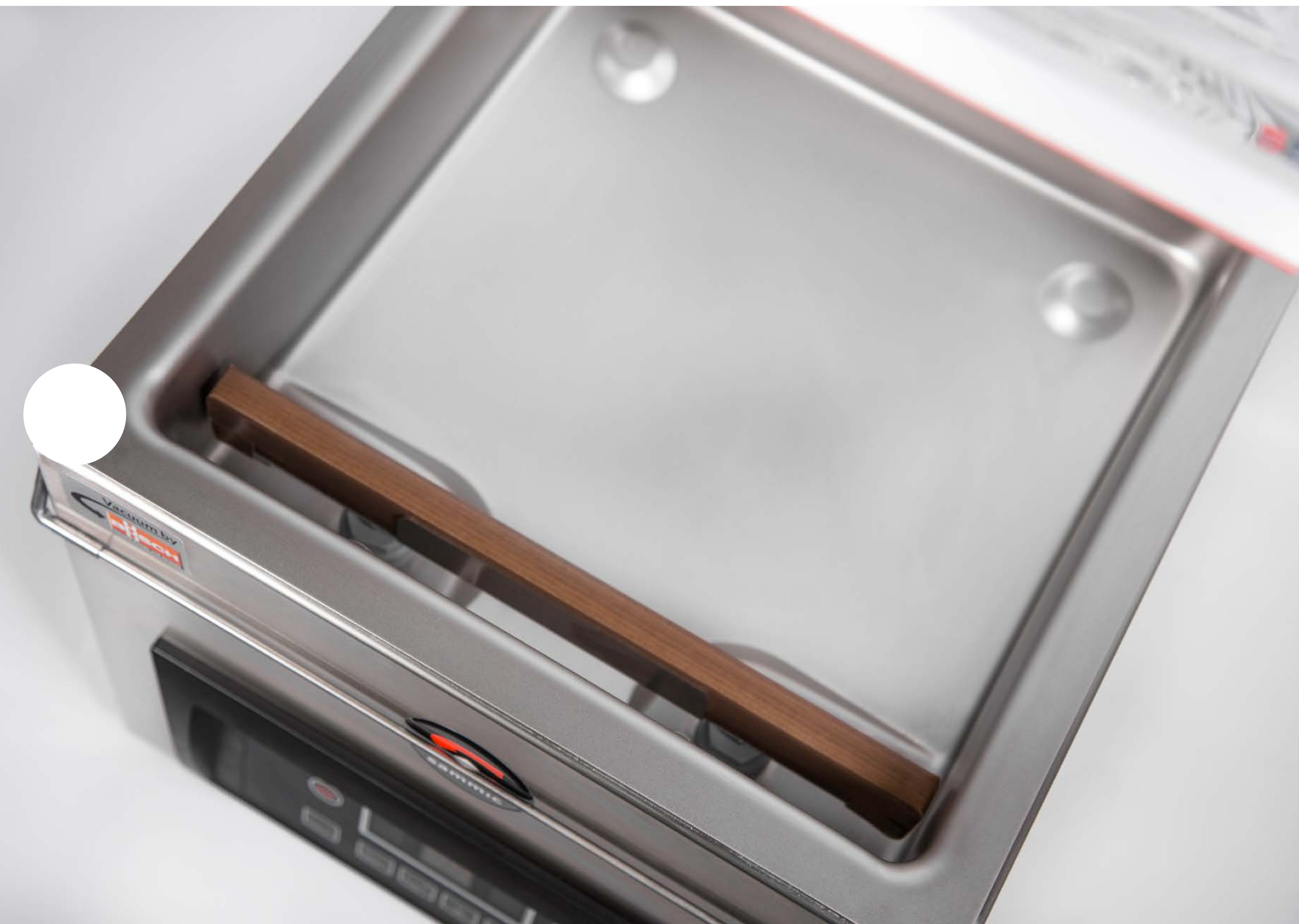
Vide contrôlé par capteur

Le contrôle par capteur fournit un meilleur contrôle dans le conditionnement des liquides : En connaissant le pourcentage de vide auquel un liquide bout quand il est conditionné, le contrôle par capteur permet de ne jamais dépasser ce point.



Vide optimal

Fabrication en acier inox



Le châssis comme la chambre de vide sont fabriqués en acier inoxydable de grande qualité. Dans les séries 200, 300 et 400, les chambres à vide sont embouties.

Vide optimal

Couvercle amorti

Le couvercle, transparent et grande durabilité, compte sur des bords mécanisés et polis. Le couvercle est muni d'amortisseurs à gaz avec une course finale amortie pour une ouverture délicate.

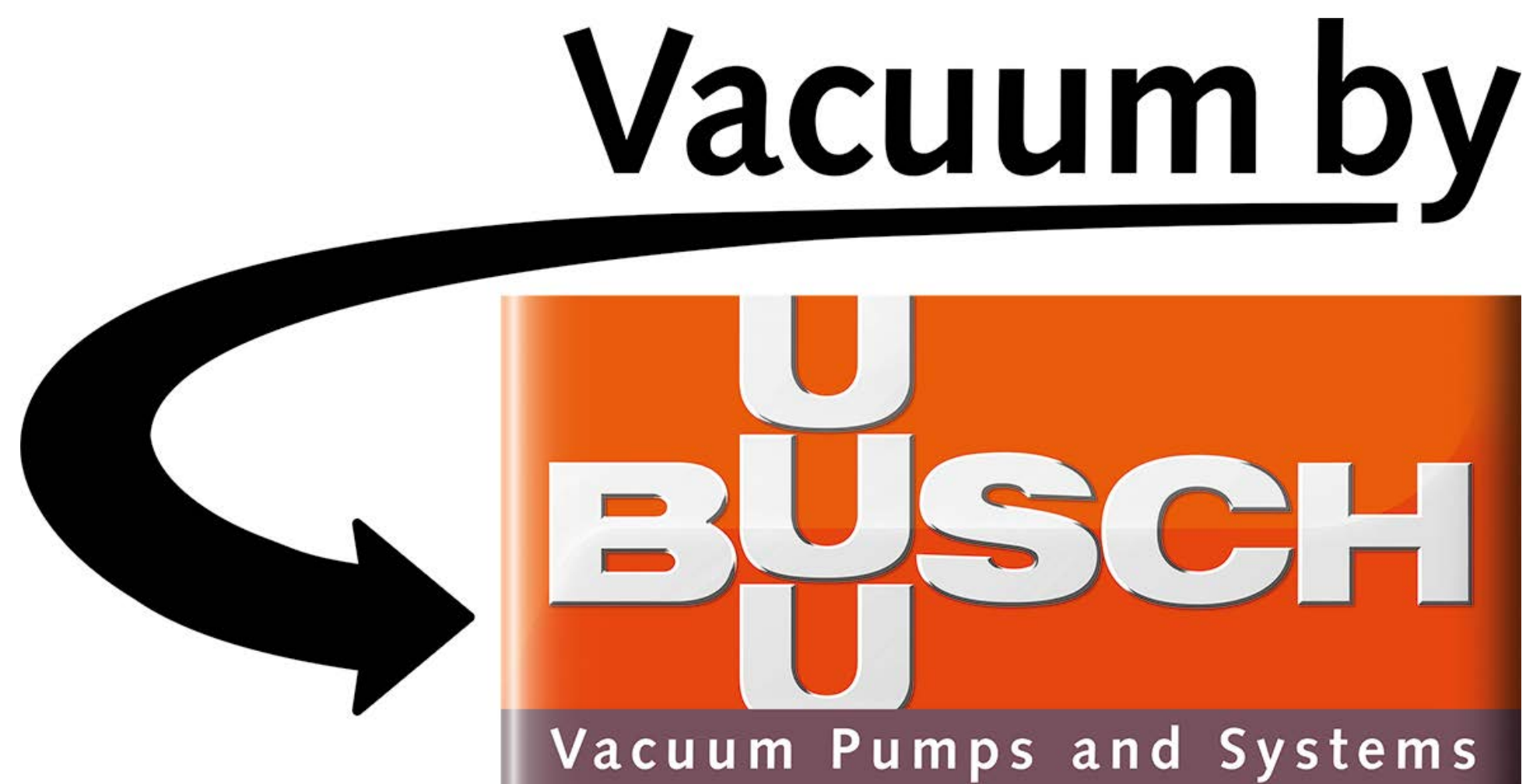


Vide optimal

Vacuum by Busch

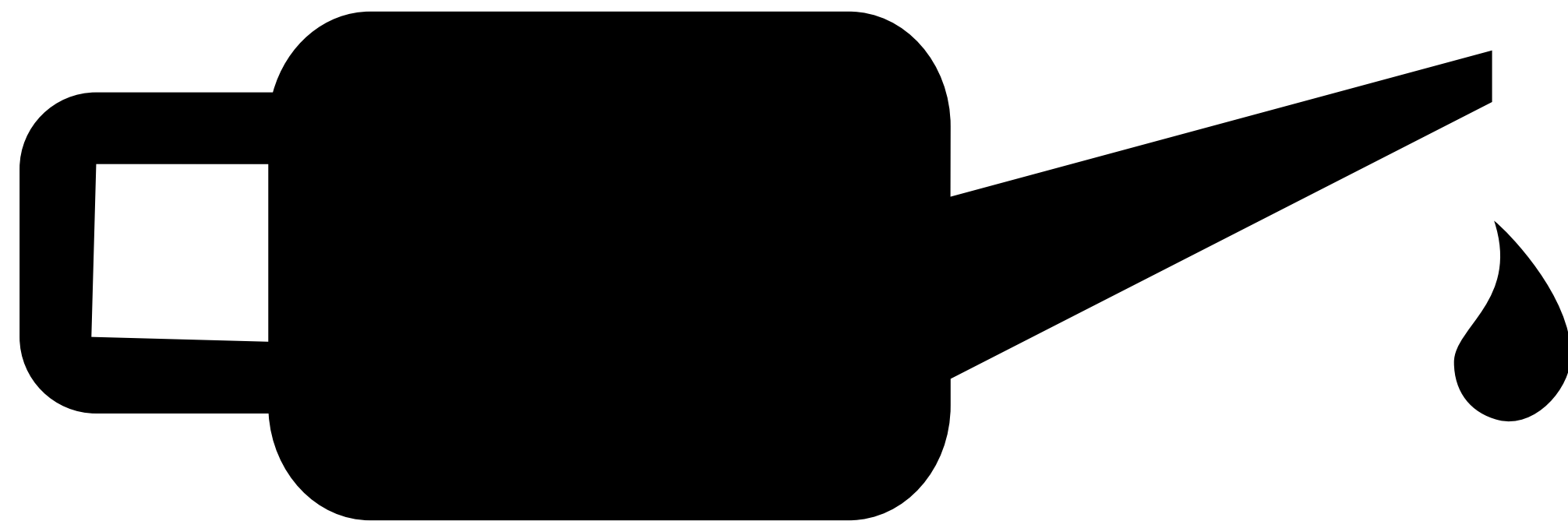
Tous les modèles de la gamme SE sont munis de pompes Busch, robustes, fiables et de grande qualité. Les pompes Busch permettent une utilisation en continu et sont une garantie de vide maximal et de longue durée de vie utile.

De plus, toutes les machines à emballer sous vide Sammic offrent des prestations avancées qui permettent de prolonger sensiblement la longévité des pompes à vide.



Vide optimal

Vacuum by Busch



Oil-dry

Tous les modèles possèdent un programme de séchage de la pompe, ce qui permet sa conservation dans des conditions optimales.

Compteur d'heures

La visualisation du compteur des heures d'utilisation pour le changement de l'huile contribue à améliorer la longévité de la machine.

Vide optimal

Lors du choix d'un vide à 99 %, il est possible de programmer jusqu'à 10" de vide supplémentaire. Le vide PLUS permet d'extraire une plus grande quantité d'air de l'ingrédient principal. Cette fonction est idéale pour la cuisson sous vide puisque pendant la cuisson le produit ne contient pas d'air à l'intérieur du sachet

Et en matière de cuisine d'avant-garde, cette fonction permet d'obtenir des résultats surprenants, notamment dans les transparences et les osmoses.

Vide PLUS



Vide optimal

Double soudure



Tous les modèles de machines à emballer sous vide sont équipés de barres avec une double soudure, assurant l'étanchéité du sachet à tout moment. De plus, à partir de la série 400, les barres sont munies de résistances courbes permettant d'éliminer les restes de produit et assurant l'étanchéité de la soudure.

Vide optimal

Touche Stop

La touche STOP permet à tout moment d'interrompre le vide et passer à la phase suivante.





Des prestations
avancées sur
tous les modèles

Une décompression contrôlée



Grâce à la décompression contrôlée par impulsions, dès que le sachet est soudé l'air entre à nouveau progressivement dans la chambre. Cela évite d'éventuelles détériorations du produit ou du sachet qui le contient.

La fonction de décompression contrôlée est notamment utile pour des produits comportant des arêtes vives, ou pour le cas de produits mous ou fragiles.

Prestations avancées

Une meilleure sécurité dans le conditionnement des liquides

Le microprocesseur permet de préfixer un niveau inférieur de vide, plus approprié pour l'emballage de liquides à température ambiante, sans risque de débordements ou éclaboussures.



Prestations avancées

Vac-Norm ready



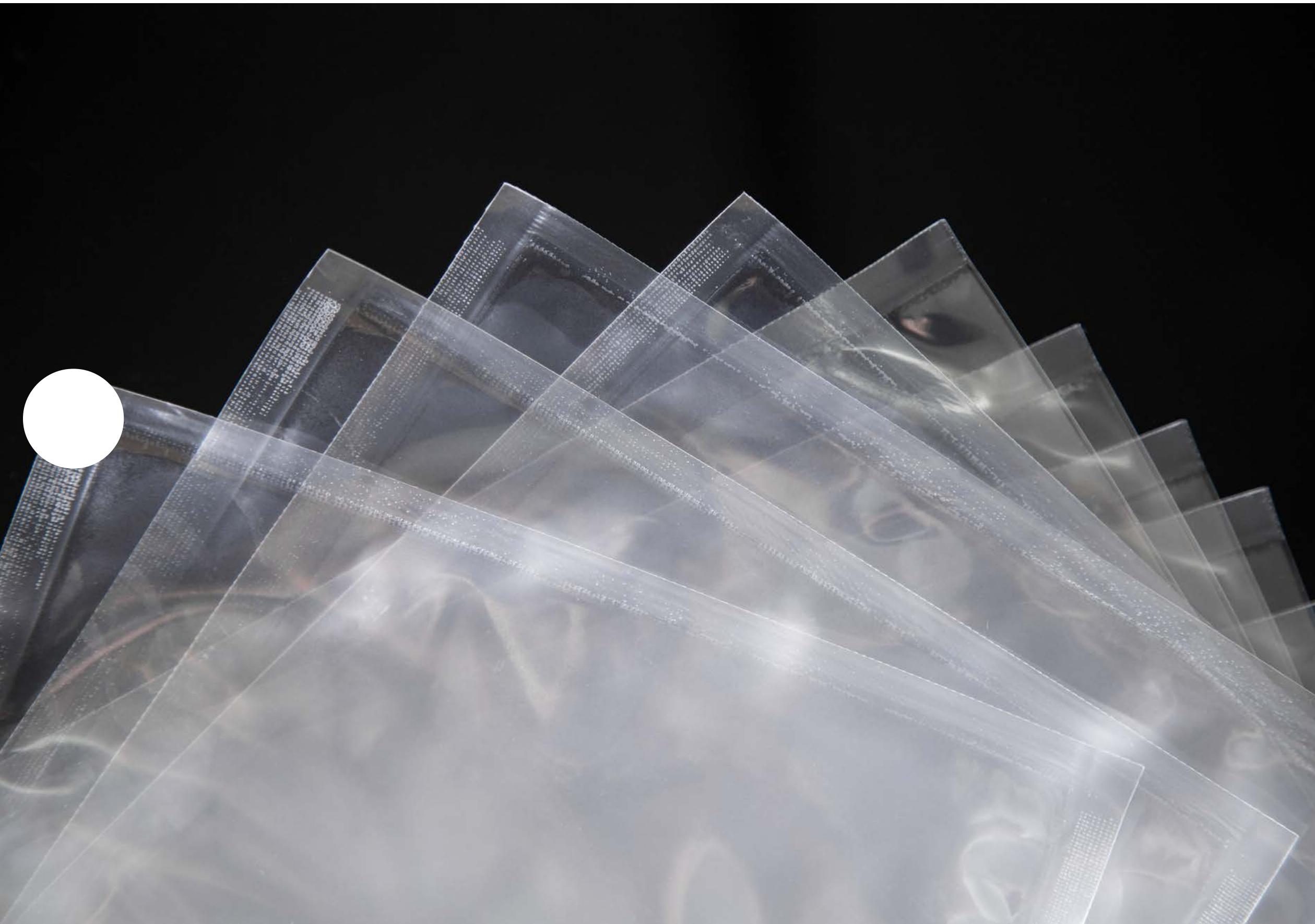
Tous les modèles sont préparés pour connecter le kit de vide extérieur Vac-Norm, qui permet de réaliser le vide dans des bacs spécialement conçus pour cela au lieu d'utiliser des sachets d'emballage sous-vide. Le contrôle par senseur et la décompression automatique pour retirer le tuyau en fin de cycle évitent la perte de vide produite par la vanne à la fin de chaque cycle.

Touche « pause » pour mariner les aliments

La touche « pause » permet de « geler » la phase de vide et de la redémarrer. Elle est particulièrement utile pour mariner certains produits, pour accélérer la macération ou l'affinage de produits, les aromatiser ou rendre plus tendre la viande.



Programme de soudure sans mise sous-vide



Toutes les machines à emballer sous vide permettent d'effectuer des cycles d'emballage uniquement avec la soudure de sachet, sans mise sous-vide. Il suffit de baisser le pourcentage de vide au moment de la programmation du cycle.

Prestations avancées

Sécurité pour l'utilisateur



Tous les modèles sont munis d'un système de sécurité avec protection de durée maximale de fonctionnement ou de défaillance de vide.



Garantie d'hygiène

Garantie d'hygiène

NSF : une qualité reconnue



Les machines à emballer Sammic sont certifiées par NSF International en conformité avec la norme NSF/ANSI, ce qui est, en soi, une garantie d'hygiène.

Consulter les modèles.

Garantie d'hygiène

Barre de soudure sans câbles

La barre de soudure sans câbles permet d'avoir un bac sans obstacle et facilite son nettoyage et sa maintenance dans des conditions optimales d'hygiène.



Garantie d'hygiène

Bac embouti



Sur les séries 200, 300 et 400, les bacs à vide sont en acier inoxydable 304, emboutis et sans aspérités, leurs bords sont arrondis pour faciliter leur nettoyage.



Des accessoires
pour tous
les besoins

Sachets pour emballer sous vide



Sachets pour emballer sous-vide de différentes tailles, disponibles par packs pratiques.

Kit de vide extérieur Vac-Norm

Pour la réalisation du vide dans des récipients spécialement conçus pour cela.



Réipients Vac-Norm



Des bacs et des couvercles de qualité maximale pour la réalisation du vide sans sachet, en utilisant le kit de vide extérieur Vac-Norm.

Kit de découpe de sachet

En remplaçant la barre de soudure double par le kit de découpe de sachet, le surplus du sachet se coupe automatiquement au moment de le souder.



Supports pour conditionner les liquides



Un support qui permet de placer les liquides dans la position adéquate pour leur emballage, évitant ainsi de les renverser pendant le processus.

Plaques de niveau

Les plaques de remplissage ont une double utilité. D'une part, elles permettent de positionner le produit à la hauteur idéale pour obtenir une soudure parfaite. De l'autre, comme il y a moins d'air dans la chambre, un meilleur rendement est obtenu durant le processus, car cela permet de raccourcir les durées pour atteindre le vide souhaité.



Chariot-socle pour les machines à emballer sous-vide



Les chariot-socle pour les machines à emballer sous-vide sont spécialement conçus pour les modèles à poser sur table des séries 400 et 500. Ils permettent de déplacer facilement la machine et ses accessoires. Fabriqués en acier inoxydable, les chariot-socle sont robustes et sont équipés de roulettes.

Caractéristiques techniques



MACHINES À EMBALLER SOUS-VIDE À POSER SUR TABLE

CARACTÉRISTIQUES	SE-204	SE-206	SE-306	SE-310	SE-316	SE-410	SE-416	SE-420	SE-520
Capacité pompe (m³/h)	4	6	6	10	16	10	16	20	20
Type de soudure	Doble								
Longueur barre soudure (mm)	280	280	320	320	320	420	420	420	4220+420
Puissance électrique (w)	100	370	370	370	370	370	370	750	750
Aliment. électrique	230V / 50-60 Hz / 1~								
Pression vide maximale (mbar)	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Dimensions chambre (mm)									
Largeur	288	288	330	330	330	430	430	430	560
Profondeur	334	334	360	360	360	415	415	415	430
Hauteur	111	111	155	155	155	145	180	180	183
Dimensions extérieures (mm)									
Largeur	337	337	384	384	384	484	484	484	625
Profondeur	431	431	465	465	465	529	529	529	537
Hauteur	307	307	403	403	403	997	997	997	997
Poids net (kg)	23	26	34	34	35	64	65	70	80
Équipements inclus	1 plaque de niveau								

Web

Web

Web

Web

Web

Web

Web

Web

Web

Ficha

Ficha

Ficha

Ficha

Ficha

Ficha

Ficha

Ficha

Ficha

Caractéristiques techniques



MACHINES À EMBALLER SOUS-VIDE SUR PIEDS

CARACTÉRISTIQUES	SE-604	SE-604CC	SE-606	SE-606CC	SE-806	SE-806CC	SE-806LL	SE-810	SE-810CC	SE-810LL
Capacité pompe (m³/h)	40	40	63	63	63	63	63	100	100	155
Type de soudure	Doble									
Longueur barre soudure (mm)	413+656	465+465	416+656	465+465	530+848	581+581	848+848	530+848	581+581	848+848
Puissance électrique (w)	1.100	1.100	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	2.200	2.200	2.200
Aliment. électrique	230-400V / 50-60 Hz / 3N~									
Pression vide maximale (mbar)	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
Dimensions chambre (mm)										
Largeur	672	672	672	672	864	864	864	864	864	864
Profondeur	481	481	481	481	603	603	603	603	603	603
Hauteur	200	200	200	200	215	215	215	215	215	215
Dimensions extérieures (mm)										
Largeur	740	740	740	740	960	960	960	960	960	960
Profondeur	566	566	566	566	757	757	757	757	757	757
Hauteur	997	997	997	997	998	998	998	998	998	998
Poids net (kg)	145	145	159	159	232	232	232	250	250	250
Équipements inclus	1 plaque de niveau									

Web

Web

Web

Web

Web

Web

Web

Web

Web

Web

Ficha

Ficha

Ficha

Ficha

Ficha

Ficha

Ficha

Ficha

Ficha

Ficha



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

Copyright 2024 © Sammic S.L. · 05/2024-01

ALLER À LA
COUVERTURE