



S

SENSOR
line

CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO



Il vuoto esatto per un risultato perfetto



#FeelTheProduct



Innumerevoli applicazioni del confezionamento sottovuoto

Innumerevoli applicazioni

Confezionamento di alimenti crudi

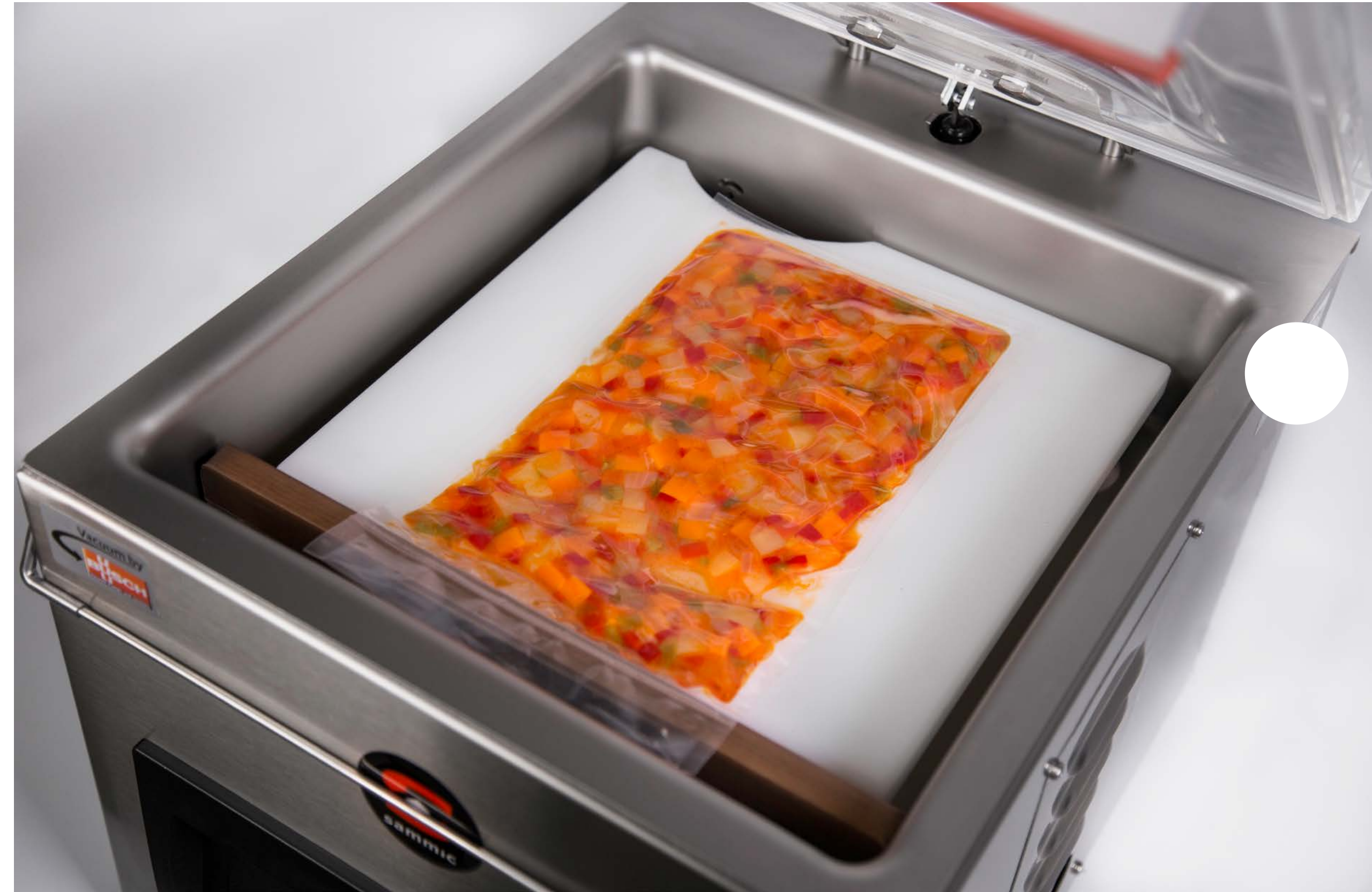


Il confezionamento sottovuoto ritarda la proliferazione batterica negli alimenti crudi, mantenendone intatte le qualità più a lungo.

Innumerevoli applicazioni

Confezionamento di prodotti cucinati tradizionalmente

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



Innumerevoli applicazioni

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.

Innumerevoli applicazioni

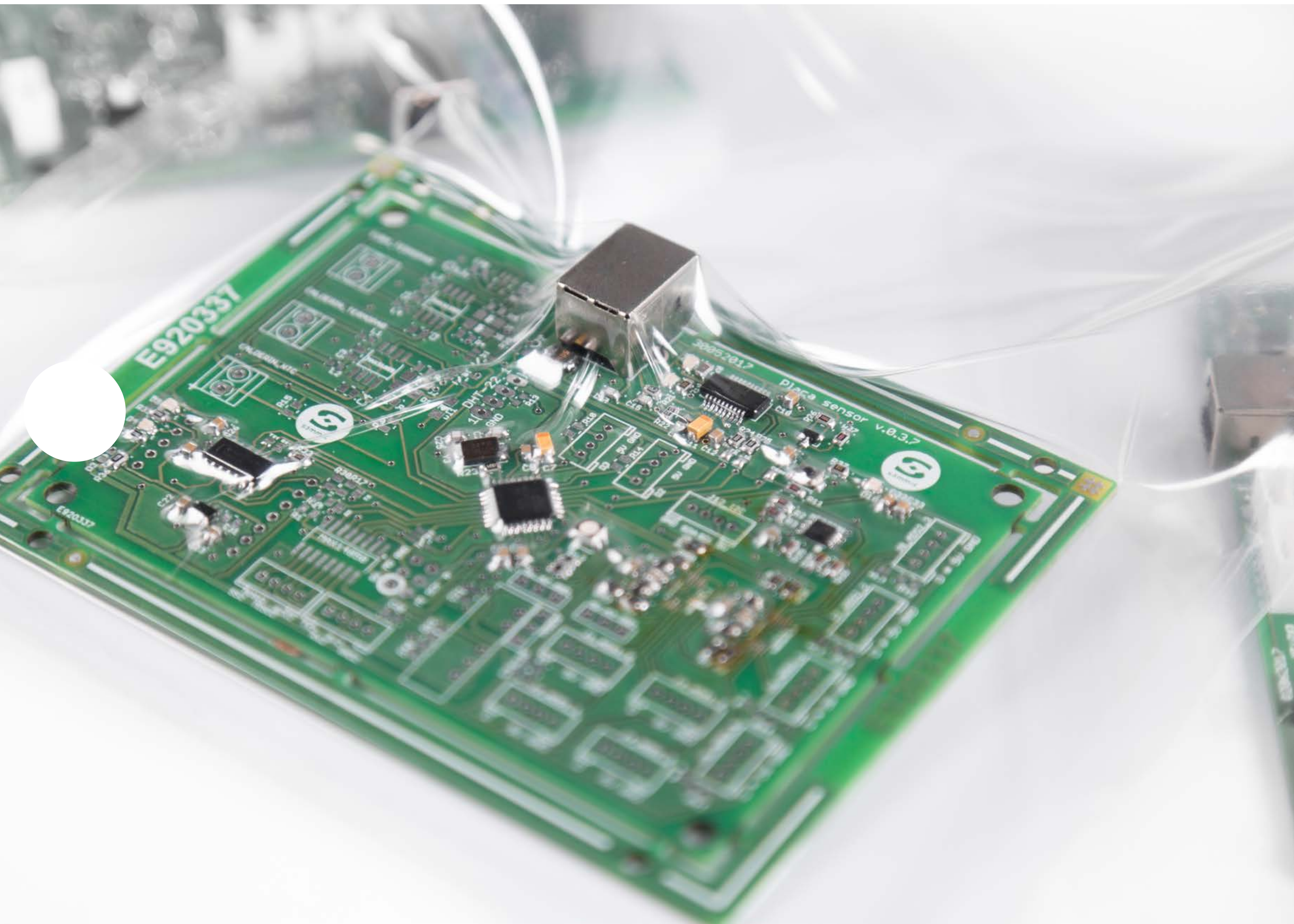
Congelamento di prodotti confezionati

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.



Innumerevoli applicazioni

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...



Convenienza e risparmio

Convenienza e risparmio

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.

Convenienza e risparmio

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

Controllo preciso dei costi



Convenienza e risparmio

Stoccaggio igienico e per porzione



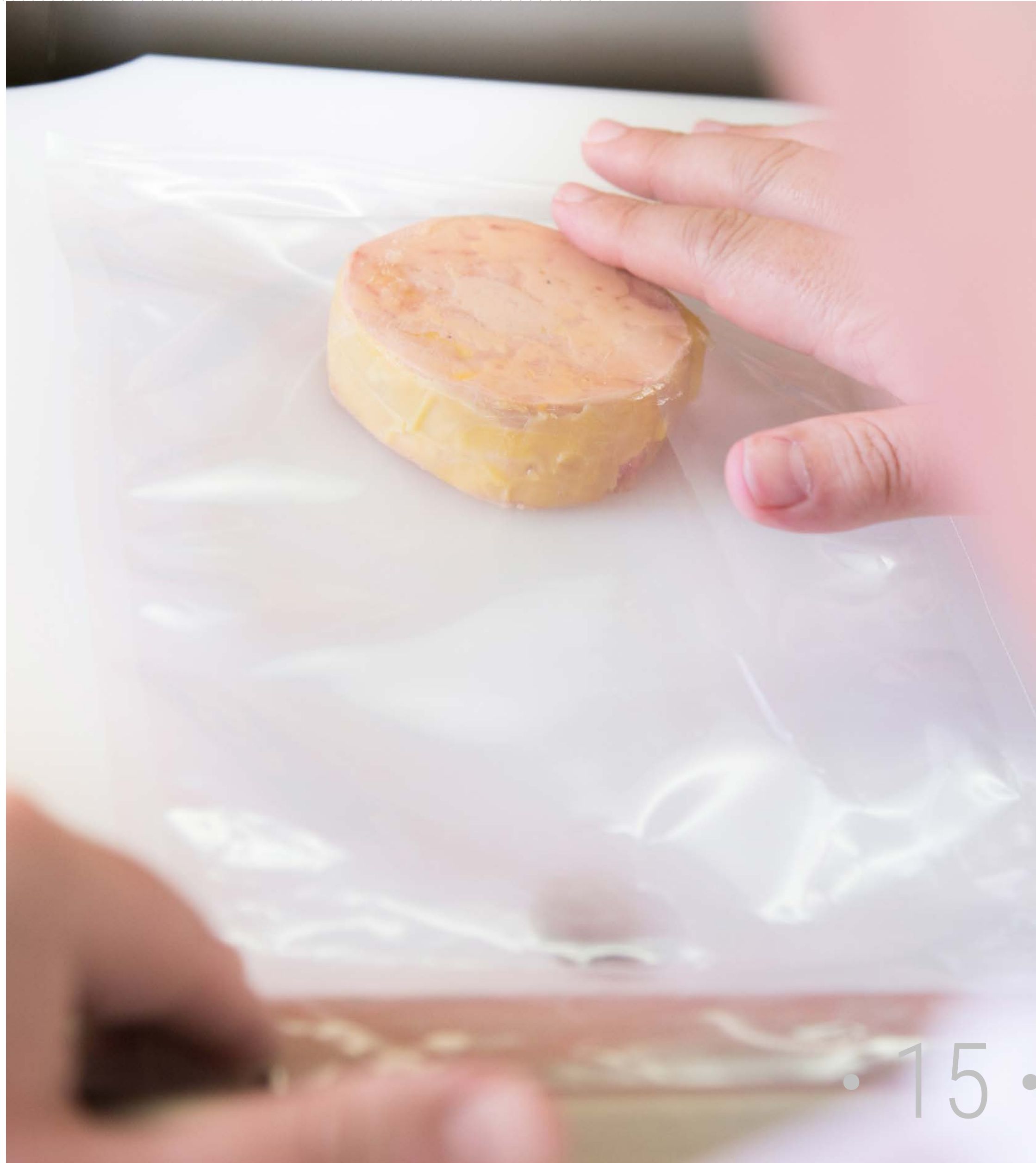
Gli alimenti confezionati sottovuoto, in quanto isolati dagli agenti contaminanti esterni, sono stoccati nelle migliori condizioni igieniche. La suddivisione in porzioni regolari consente di razionalizzare lo stoccaggio permettendo un migliore controllo dei costi e riducendo gli sprechi.

Convenienza e risparmio

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.





Sottovuoto ottimale

Massimo controllo
e affidabilità

Sottovuoto ottimale

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.

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.

Vuoto controllato mediante sensore



Sottovuoto ottimale

Vuoto controllato mediante sensore



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.

Sottovuoto ottimale

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.

Sottovuoto ottimale

Coperchio ammortizzato

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

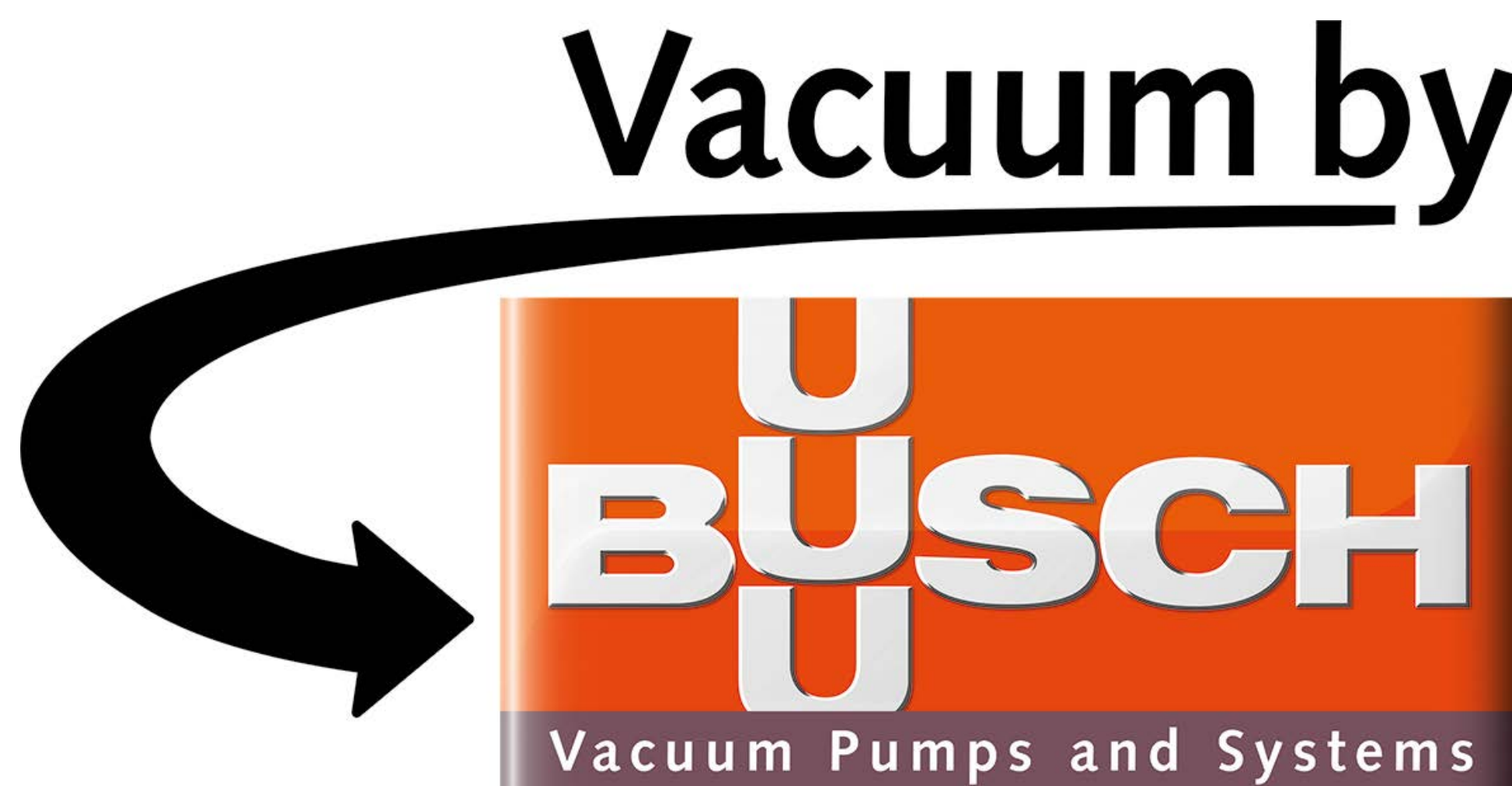


Sottovuoto ottimale

Vacuum by Busch

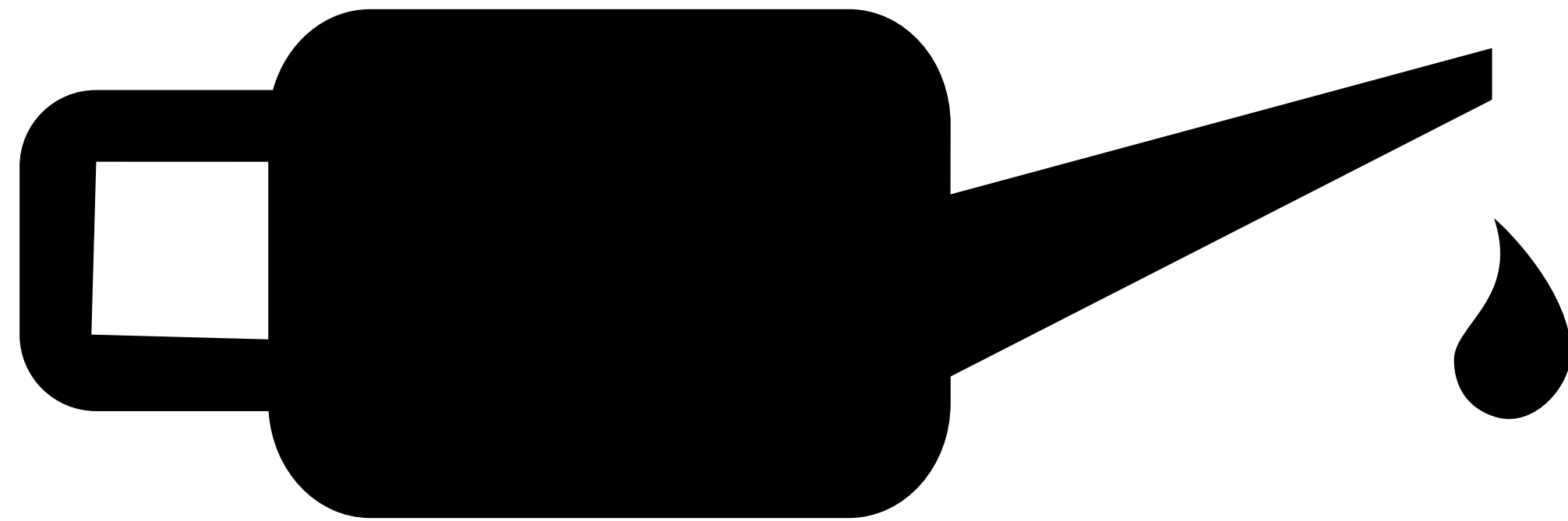
Tutti i modelli della gamma SE sono dotati di pompe Busch, resistenti, affidabili e di grande qualità. Le pompe Busch consentono un uso continuato delle stesse e sono garanzia di un vuoto massimo e di una lunga vita utile.

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



Sottovuoto ottimale

Vacuum by Busch



Oil-dry

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

Contatore orario

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

Sottovuoto ottimale

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.



Sottovuoto ottimale

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.

Sottovuoto ottimale

Pulsante Stop

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





Prestazioni
avanzate su
tutti i modelli

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 è particolarmente utile per quei prodotti che abbiano bordi taglienti o nel caso di prodotti soffici o delicati.

Prestazioni avanzate

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.



Prestazioni avanzate

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.

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.



Prestazioni avanzate

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.

Prestazioni avanzate

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.



Garanzia d'igiene

Garanzia d'igiene

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.

Consultare i modelli.

Garanzia d'igiene

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.



Garanzia d'igiene

Vasca incassata



Nelle serie 300, 400 e 500, le vasche sono in acciaio inossidabile 304, incassate e senza spigoli, con bordi arrotondati per una migliore pulizia.



Accessori per tutte le esigenze

Sacchetti per il confezionamento sottovuoto



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

Accessori

Kit di vuoto esterno Vac-Norm

Per creare il sottovuoto negli appositi contenitori.



Recipienti Vac-Norm



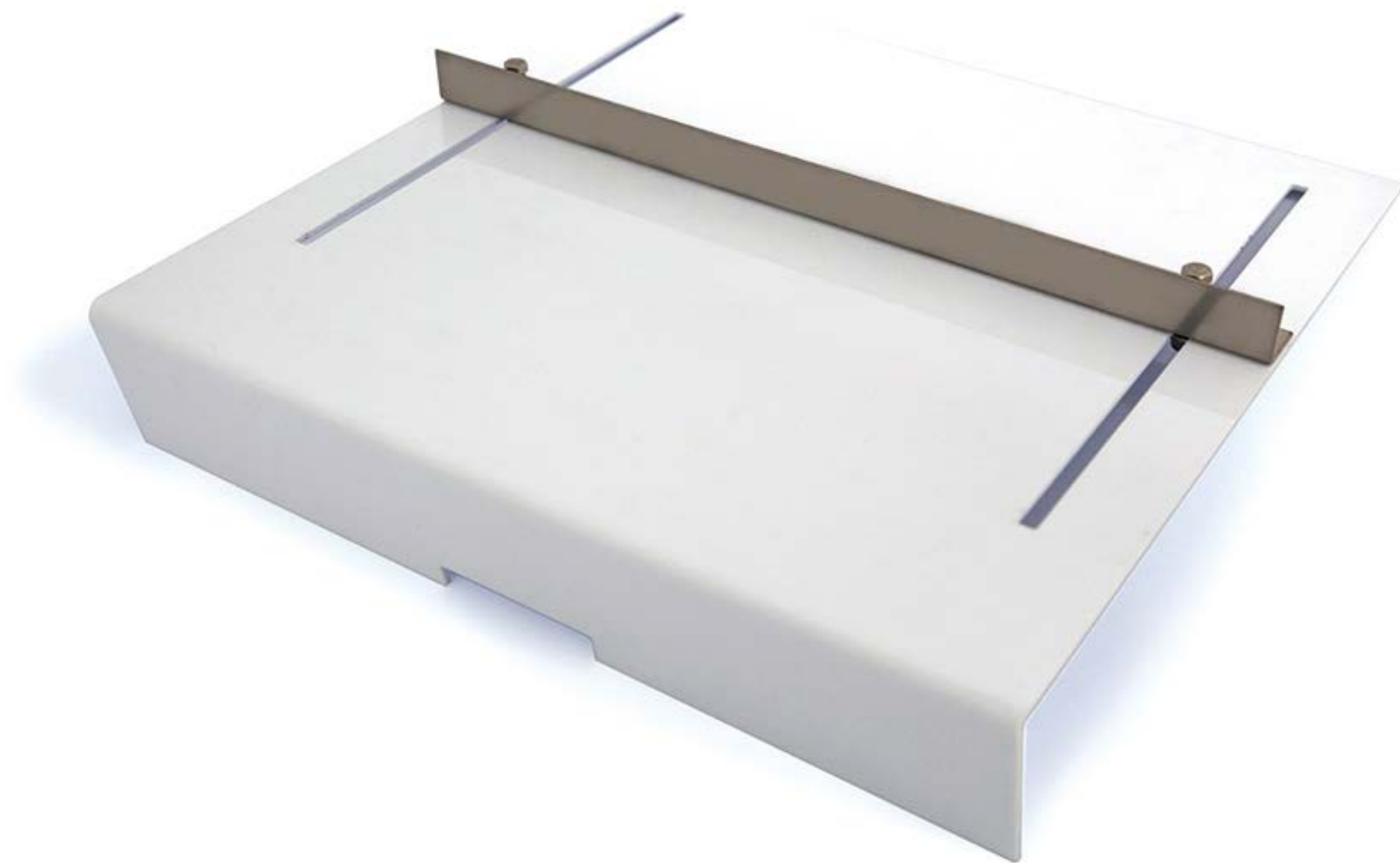
Vaschette e coperchi della massima qualità per la realizzazione del sottovuoto senza sacchetto, usando il kit per sottovuoto esterno Vac-Norm.

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.

Specifiche



CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO DA TAVOLA

CARATTERISTICHE	SE-204	SE-206	SE-306	SE-310	SE-316	SE-410	SE-416	SE-420	SE-520
Capacità pompa (m ³ /h)	4	6	6	10	16	10	16	20	20
Tipo saldatura	Doble								
Lunghezza barra saldatura (mm)	280	280	320	320	320	420	420	420	4220+420
Potenza elettrica (w)	100	370	370	370	370	370	370	750	750
Aliment. elettrica	230V / 50-60 Hz / 1~								
Pressione vuoto massimo (mbar)	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Dimensioni vasca (mm)									
Larghezza	288	288	330	330	330	430	430	430	560
Profondità	334	334	360	360	360	415	415	415	430
Altezza	111	111	155	155	155	145	180	180	183
Dimensioni esterne (mm)									
Larghezza	337	337	384	384	384	484	484	484	625
Profondità	431	431	465	465	465	529	529	529	537
Altezza	307	307	403	403	403	997	997	997	997
Peso netto (kg)	23	26	34	34	35	64	65	70	80
Dotazione	1 piastra di riempimento								

Web

Web

Web

Web

Web

Web

Web

Web

Web

Scheda

Scheda

Scheda

Scheda

Scheda

Scheda

Scheda

Scheda

Scheda

Specifiche



CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO A STATIVO

CARATTERISTICHE	SE-604	SE-604CC	SE-606	SE-606CC	SE-806	SE-806CC	SE-806LL	SE-810	SE-810CC	SE-810LL
Capacità pompa (m ³ /h)	40	40	63	63	63	63	63	100	100	155
Tipo saldatura	Doble									
Lunghezza barra saldatura (mm)	413+656	465+465	416+656	465+465	530+848	581+581	848+848	530+848	581+581	848+848
Potenza elettrica (w)	1.100	1.100	1.500	1.500	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	0.5	0.5	0.5	0.5
Dimensioni vasca (mm)										
Larghezza	672	672	672	672	864	864	864	864	864	864
Profondità	481	481	481	481	603	603	603	603	603	603
Altezza	200	200	200	200	215	215	215	215	215	215
Dimensioni esterne (mm)										
Larghezza	740	740	740	740	960	960	960	960	960	960
Profondità	566	566	566	566	757	757	757	757	757	757
Altezza	997	997	997	997	998	998	998	998	998	998
Peso netto (kg)	145	145	159	159	232	232	232	250	250	250
Dotazione	1 piastra di riempimento									

Web

Web

Web

Web

Web

Web

Web

Web

Web

Web

Scheda

Scheda

Scheda

Scheda

Scheda

Scheda

Scheda

Scheda

Scheda

Scheda



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

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