



S

SENSOR
line

EMBALADORAS DE VÁCUO



O **vácuo exato** para um **resultado perfeito**



#FeelTheProduct

• 2 •





Múltiplas aplicações

do embalamento a vácuo

Múltiplas aplicações

Embalamento de alimentos crus

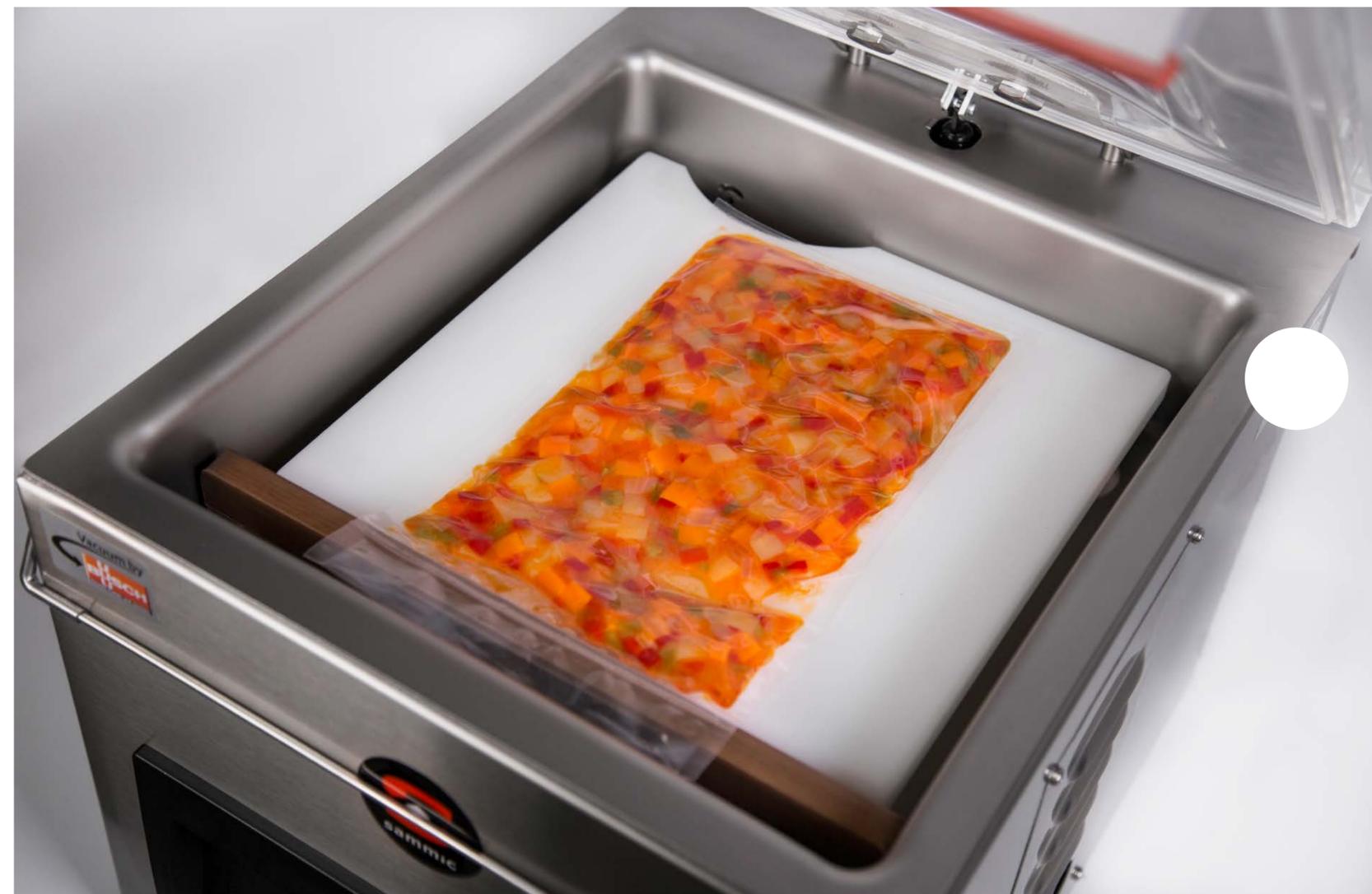


O embalamento a vácuo atrasa a proliferação bacteriana nos alimentos crus, mantendo as suas qualidades intactas durante mais tempo.

Múltiplas aplicações

Embalamento de produtos cozinhados tradicionalmente

O embalamento de produtos cozinhados permite um armazenamento racionado e rapidez no momento do serviço.



Múltiplas aplicações

Cozedura sous-vide e baixa temperatura



A cozedura a baixa temperatura é uma técnica culinária que está a ganhar adeptos pelas múltiplas vantagens que oferece. Esta técnica requer que os alimentos estejam embalados a vácuo.

Múltiplas aplicações

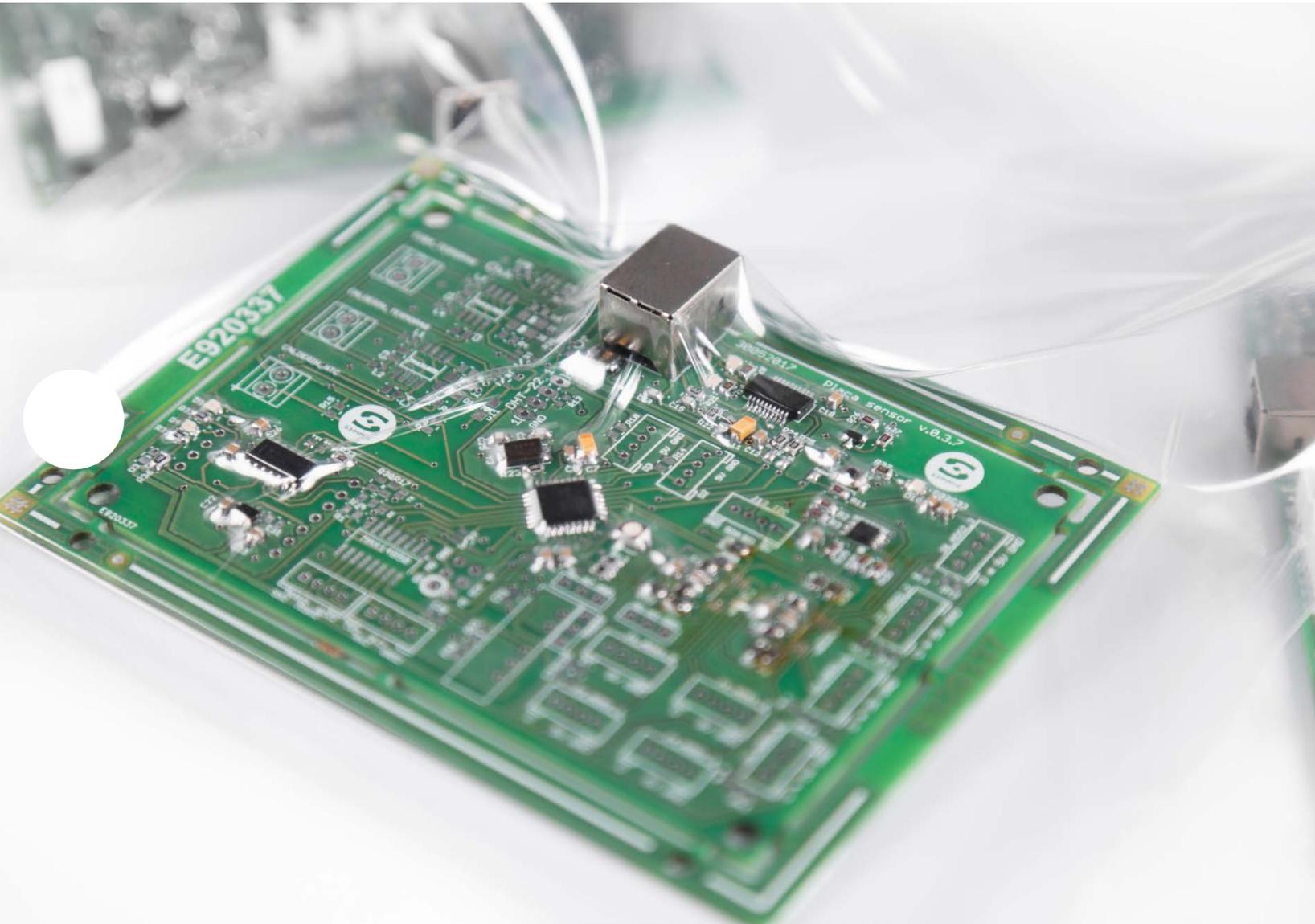
Congelação de produtos embalados a vácuo

Como não há transferência de umidade entre o produto e o ambiente, a congelação de produtos embalados a vácuo permite manter o alimento em ótimas condições de conservação.



Múltiplas aplicações

Non-food



O embalamento a vácuo pode ser útil não só para alimentos, mas também para produtos que requeiram uma proteção especial, pelo que é útil em setores como eletrónica, joalheria, cosmética, etc.



Rentabilidade e economia

Rentabilidade e economia

Máxima rentabilidade das horas de trabalho



O embalamento a vácuo, por permitir realizar o trabalho com antecedência, permite uma melhor organização do dia e aproveitar os tempos mortos para obter a máxima rentabilidade das horas do pessoal. Isto repercute-se na qualidade do trabalho, reduzindo os atrasos e melhorando o resultado final do trabalho desempenhado.

Rentabilidade e economia

Controlo preciso de custos

O embalamento a vácuo permite uma divisão regular das rações, o que se traduz num controlo de custos preciso.



Rentabilidade e economia

Armazenamento higiênico e racional



O alimento embalado a vácuo, por estar isolado de agentes contaminantes externos, armazena-se nas melhores condições de higiene. A divisão regular permite racionalizar o armazenamento, permitindo um melhor controlo de custos e reduzindo desperdícios.

Rentabilidade e economia

Otimização do processo de compra

O embalamento a vácuo permite melhorar o controlo de stock e racionalizar as compras, aproveitando os melhores dias de compra. Além disso, por permitir conservar os alimentos durante mais tempo, pode-se realizar compras maiores, reduzir os tempos e custos de deslocação e melhorar o poder de negociação com fornecedores.





Vácuo ótimo

máximo controle
e fiabilidade

Vácuo ótimo

O ciclo está controlado por um microprocessador de grande precisão que controla a percentagem de vácuo alcançada dentro da câmara, permitindo obter resultados precisos e uniformes a qualquer momento e independentemente da quantidade de produto a embalar.

Além disso, com o sensor, obtém-se uma otimização dos tempos de trabalho: a bomba trabalha o tempo necessário para obter o resultado desejado, pelo qual conseguimos uma redução de tempos de trabalho que se repercute na rentabilidade do negócio e prolonga a vida útil da bomba.

Vácuo controlado por sensor



Vácuo ótimo

Com o controlo por sensor, obtém-se um melhor controlo no embalamento de líquidos: Sabendo a percentagem de vácuo a que ferve um líquido por ser embalado, com o controlo por sensor, podemos conseguir que nunca ultrapasse esse ponto.

Vácuo controlado por sensor



Vácuo ótimo

Construção em aço inox



Tanto a carroçaria como a câmara de vácuo são construídas em aço inoxidável de grande qualidade. Nas séries 200, 300 e 400, as câmaras de vácuo estão integradas.

Vácuo ótimo

Tampa amortecida

A tampa, transparente e elevada durabilidade, conta com os cantos mecanizados e polidos. A tampa está equipada com amortecedores a gás com curso final amortecida para uma abertura suave da mesma.



Vácuo ótimo

Vacuum by Busch

Todos os modelos da gama SE estão equipados com bombas Busch, robustas, fiáveis e de grande qualidade. As bombas Busch permitem um uso contínuo das mesmas e são garantia de máximo vácuo e uma longa vida útil.

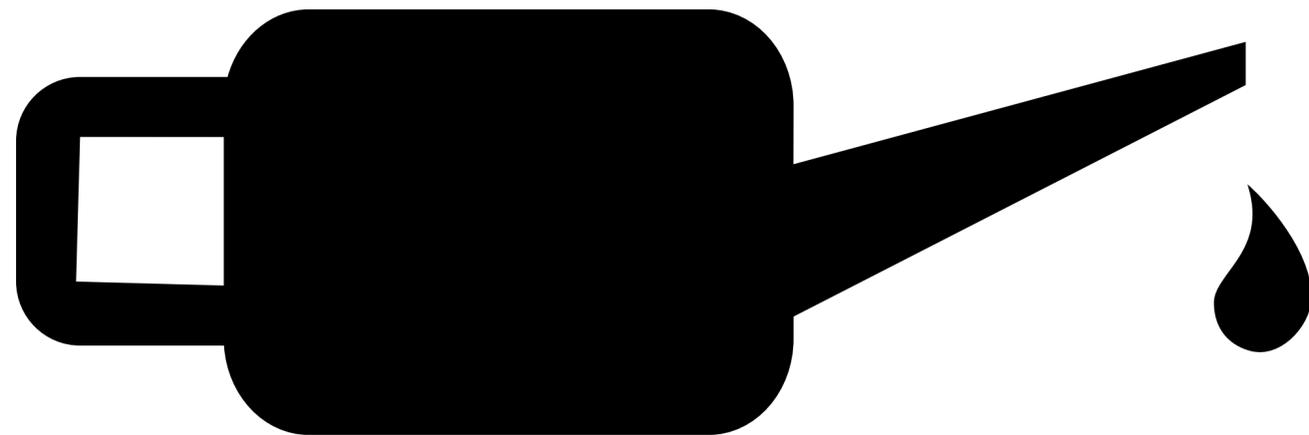
Além disso, todas as embaladoras a vácuo Sammic contam com prestações avançadas que permitem prolongar sensivelmente a vida útil das suas bombas de vácuo.

Vacuum by



Vácuo ótimo

Vacuum by Busch



Oil-dry

Todos os modelos têm um programa de secagem da bomba, o que permite a sua conservação em ótimas condições.

Contador de horas

A visualização do contador de horas de uso para a troca de óleo contribui para melhorar a durabilidade da máquina.

Vácuo ótimo

Vácuo PLUS

Caso se tenha selecionado um vácuo de 99%, é possível programar até 10" de vácuo adicional. O vácuo PLUS permite extrair a maior quantidade de ar do ingrediente principal. Esta função é ideal para a cozedura a vácuo, dado que, durante a cozedura, não teremos ar dentro do saco. E, na cozinha de vanguarda, esta função permite-nos obter resultados surpreendentes como transparências e osmotizações.



Vácuo ótimo

Dupla soldadura



Todos os modelos de embaladoras estão equipados com barras com cordão duplo de selagem, garantindo a estanqueidade do saco a todo o momento. Além disso, a partir da série 400, as barras estão equipadas com resistências curvas que permitem eliminar restos de produto e garantir a estanqueidade da selagem.

Vácuo ótimo

Botão STOP

Um botão STOP permite, a qualquer momento, interromper o vácuo e passar à fase seguinte





Prestações
avançadas en
todos os modelos

Prestações avançadas

Descompressão controlada



Graças à descompressão controlada a impulsos, depois de selar o saco, o ar volta a entrar na câmara pouco a pouco. Isto evita possíveis danos no produto ou no saco que o contém.

A função de descompressão controlada é especialmente útil para produtos que contêm arestas vivas ou no caso de produtos moles ou frágeis.

Prestações avançadas

Segurança no embalagem de líquidos

O microprocessador permite prefixar um nível menor de vácuo adequado para, no embalagem de líquidos à temperatura ambiente, sem risco de salpicos ou transbordamento.



Prestações avançadas

Vac-Norm ready



Todos os modelos estão preparados para ligar o kit de vácuo exterior Vac-Norm, o que permite realizar o vácuo em cubetas especialmente desenhadas para esse fim em vez de utilizar sacos de vácuo. O control de sensor e a descompressão automática para retirar o tubo no final do ciclo evita que ocorra perda de vácuo pela válvula no final de cada ciclo.

Prestações avançadas

Botão “pausa” para a marinada de alimentos

O botão “pausa” permite “congelar” a fase de vácuo e arrancar desde o mesmo ponto. Isto é especialmente útil para a marinada de diferentes produtos numa receita, acelerar a maceração ou cura de produtos, aromatizar produtos ou amolecer a carne.



Prestações avançadas

Programa de selagem de sacos



Todas as embaladoras permitem efetuar ciclos de embalagem unicamente para a selagem de sacos. Basta ajustar um vácuo menor no momento de programar o ciclo.

Prestações avançadas

Segurança para o utilizador



Todos os modelos estão equipados com um sistema de segurança com proteções de tempo máximo de funcionamento ou falha de vácuo.



Garantia de higiene

Garantia de higiene

NSF: a qualidade reconhecida



As embaladoras Sammic estão certificadas pela NSF International em conformidade com a norma NSF/ANSI, o que é, em si, uma garantia de higiene.*

Consultar modelos.

Garantia de higiene

A barra de soldadura sem cabos permite ter uma cuba sem obstáculos e facilita a sua limpeza e manutenção em ótimas condições higiénicas.

Barra de soldadura sem cabos



Garantia de higiene

Cuba embutida



Nas séries 300 e 400, cubas de vácuos de aço inoxidável 304, embutidas e sem arestas, com rebordos arredondados para facilitar a sua limpeza.



Acessórios
para qualquer
necessidade

Sacos para embalar a vácuo



Sacos a vácuo de diferentes tamanhos, disponíveis em práticos packs.

Acessório

Kit de vácuo exterior Vac-Norm

Para a realização do vácuo em recipientes especialmente desenhados para isso.



Recipientes Vac-Norm



Cubetas e tampas de máxima qualidade para a realização do vácuo sem saco, usando o kit de vácuo exterior Vac-Norm.

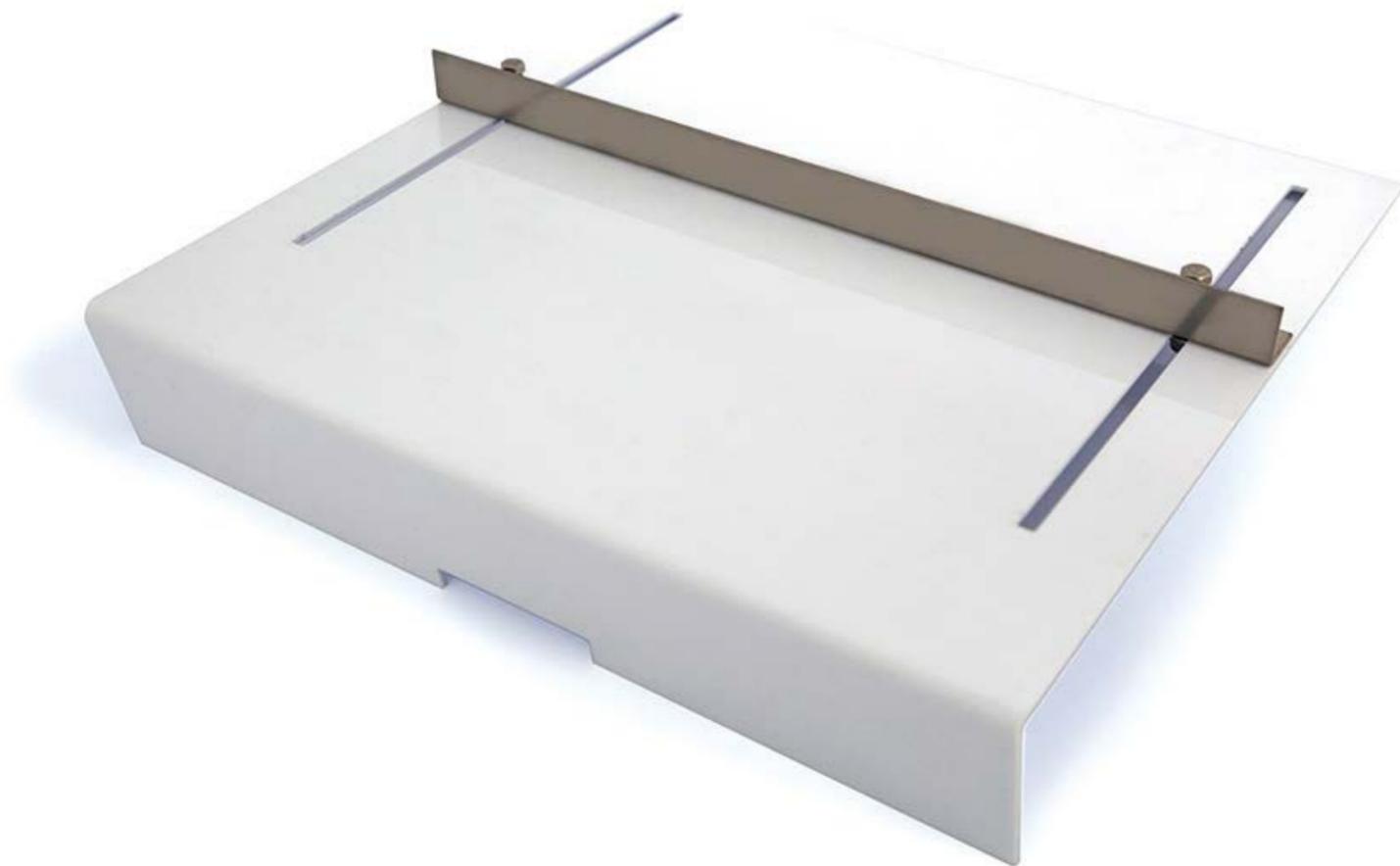
Acessório

Kit de corte de saco

Substituindo a barra de soldadura dupla pelo kit de corte de saco, o saco que sobra corta-se automaticamente no momento de selar o mesmo.



Suportes para embalar líquidos



Suporte que permite colocar os líquidos na posição adequada para o seu embalamento, evitando que derramem durante o processo.

Pranchas de enchimento

As pranchas de enchimento têm uma dupla finalidade. Por um lado, permitem posicionar o produto à altura adequada para obter uma selagem perfeita. Por outro, por ter menos ar na câmara, obtém-se melhor rendimento durante o processo de embalagem, pois permite encurtar os tempos para alcançar o vácuo pretendido.



Carro-suporte para embaladoras



Os carros-suporte para embaladoras foram concebidos especificamente para modelos de bancada das séries 400 e 500 e permitem um fácil deslocamento da embaladora com os seus acessórios. Fabricados em aço inoxidável, os carros-suporte são robustos e estão equipados com rodas.

Especificações



EMBALADORAS DE VÁCUO DE BANCADA

CARACTERÍSTICAS	SE-204	SE-206	SE-306	SE-310	SE-316	SE-410	SE-416	SE-420	SE-520
Capacidade da bomba (m³/h)	4	6	6	10	16	10	16	20	20
Tipo soldadura	Doble								
Comprimento barra soldadura (mm)	280	280	320	320	320	420	420	420	4220+420
Potência eléctrica (w)	100	370	370	370	370	370	370	750	750
Aliment. eléctrica	230V / 50-60 Hz / 1~								
Pressão máxima de vácuo (mbar)	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Dimensão de câmara (mm)									
Largura	288	288	330	330	330	430	430	430	560
Profundidade	334	334	360	360	360	415	415	415	430
Altura	111	111	155	155	155	145	180	180	183
Dimensão exterior (mm)									
Largura	337	337	384	384	384	484	484	484	625
Profundidade	431	431	465	465	465	529	529	529	537
Altura	307	307	403	403	403	997	997	997	997
Peso líquido (kg)	23	26	34	34	35	64	65	70	80
Fornecimento	1 prancha de enchimento								

Web

Web

Web

Web

Web

Web

Web

Web

Web

Ficha

Ficha

Ficha

Ficha

Ficha

Ficha

Ficha

Ficha

Ficha

Especificações



EMBALADORAS DE VÁCUO DE CHÃO

CARACTERÍSTICAS	SE-604	SE-604CC	SE-606	SE-606CC	SE-806	SE-806CC	SE-806LL	SE-810	SE-810CC	SE-810LL
Capacidade da bomba (m ³ /h)	40	40	63	63	63	63	63	100	100	155
Tipo soldadura	Doble									
Comprimento barra soldadura (mm)	413+656	465+465	416+656	465+465	530+848	581+581	848+848	530+848	581+581	848+848
Potência eléctrica (w)	1.100	1.100	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	2.200	2.200	2.200
Aliment. eléctrica	230-400V / 50-60 Hz / 3N~									
Pressão máxima de vácuo (mbar)	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
Dimensão de câmara (mm)										
Largura	672	672	672	672	864	864	864	864	864	864
Profundidade	481	481	481	481	603	603	603	603	603	603
Altura	200	200	200	200	215	215	215	215	215	215
Dimensão exterior (mm)										
Largura	740	740	740	740	960	960	960	960	960	960
Profundidade	566	566	566	566	757	757	757	757	757	757
Altura	997	997	997	997	998	998	998	998	998	998
Peso líquido (kg)	145	145	159	159	232	232	232	250	250	250
Fornecimento	1 prancha de enchimento									

Web

Ficha



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

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

IR PARA
O INÍCIO