



VAKUUM- VERPACKUNGSMASCHINE SE-806CC

Standmodell. 63 m³/h (581+581 mm)



BESCHREIBUNG

Vakuum von sensor kontrolliert. 63 m³/h
2 Schweißstäbe: 581+581 mm.

Für eine längere Haltbarkeit roher oder gekochter Lebensmittel ohne Gewichtsverlust.

Entwickelt für die Verpackung roher oder gepökelter Lebensmittel, für die Verpackung traditionell gekochter Produkte, für Sous-Vide-Garen, für die Verpackung von nachträglich einzufrierenden Produkten oder für den Gebrauch für "Non-Food".

Digitale Schalttafel, ausgestattet mit einem Display mit exakter Prozentangabe des Vakuums.

"Powered by Busch".

Vakuumkontrolle durch Ultrapräzisionssensor: Jederzeit genaue und konsistente Ergebnisse, unabhängig von der zu verpackenden Menge. Option Vakuum Plus nachdem in der Kammer ein Vakuum von 99 % erreicht wurde.

Taste „Pause“, um die Lebensmittel in der Kammer zu marinieren.

Sicherheit beim Verpacken von Flüssigkeiten dank Kontrolle durch einen Sensor.

Doppelte Verschweißung.

Schweißstab ohne Drähte: Behälter ohne Hindernisse, was die Reinigung und Wartung erleichtert.

Mit gewölbten Widerständen ausgestattete Schweißstäbe, die es ermöglichen, Reste des Produktes zu entfernen und die Dichtheit der Versiegelung zu gewährleisten.

Programm für die Versiegelung von Beuteln, bei dem ein kleineres Vakuum eingestellt wird.

Die kontrollierte Druckentlastung durch Impulse verhindert Schäden am Produkt und Risse im Beutel.

Vac-Norm ready: bereit für das externe Vakuum in durch einen Sensor kontrollierten Vac-Norm-Behältern. Automatische Druckentlastung, um das Rohr bei Abschluss des Zyklus abzune-

men.

Konstruktion aus hochwertigem, rostfreiem Edelstahl.

Kammer aus rostfreiem Edelstahl.

Gepufferter hochfester transparenter Deckel.

Dry-Oil-Programm für die Trocknung der Pumpe, um ihre Langlebigkeit zu gewährleisten.

Stundenzähler für den Ölwechsel.

Sicherheitssystem mit maximalem Zeitschutz zum Betrieb oder Versagen des Vakuums.

Durch NSF anerkanntes Modell: Sicherheits- und Hygienegarantie.

ENTHÄLT

✓ Einlegeplatte

OPTIONAL

- | | |
|---|--|
| ☐ Vakuumbeutel | ☐ Halter für die Verpackung von Flüssigkeiten |
| ☐ Set für externes Vakuum „Vac-Norm“, Behälter und Zubehör | ☐ Zusätzliche Einlegeplatten |
| ☐ Schneide-Set für die Beutel | |

ZUBEHÖR

- | | |
|---|--|
| ☐ Schneid-set für Beutel | ☐ Vac-Norm Kits |
| ☐ FÜLLPLATTENEINHEIT | ☐ Vac-Norm Behälter |
| ☐ Halter für Flüssigkeiten | ☐ Glatte Vakuumbeutel |

TECHNISCHE DATEN

Kapazität der Pumpe: 63 m³/h

Kapazität der Pumpe (60 Hz): 75 m³/h

Länge des Stabs: 581 mm

Leistung: 1500 W

Vakuum-Druck (maximal): 0.5 mbar

Innere Abmessungen

- ✓ Breite: 864 mm
- ✓ Tiefe: 603 mm
- ✓ Höhe: 215 mm

Aussenabmessungen

- ✓ Breite: 960 mm
- ✓ Tiefe: 757 mm
- ✓ Höhe: 998 mm (230V) / (120V)

Nettogewicht: 232 kg

Geräuschpegel (1 m. Abstand): 75 dB(A)

Grundgeräusch: 32 dB(A)

Crated dimensions

840 x 1060 x 1200 mm

Bruttogewicht: 273 kg

VERFÜGBARE MODELLE

1140681 SE-806 CC 230-400/50/3N

1140689 SE-806 CC 208-240V/60/3

* Fragen sie nach der Verfügbarkeit von Sonderversionen



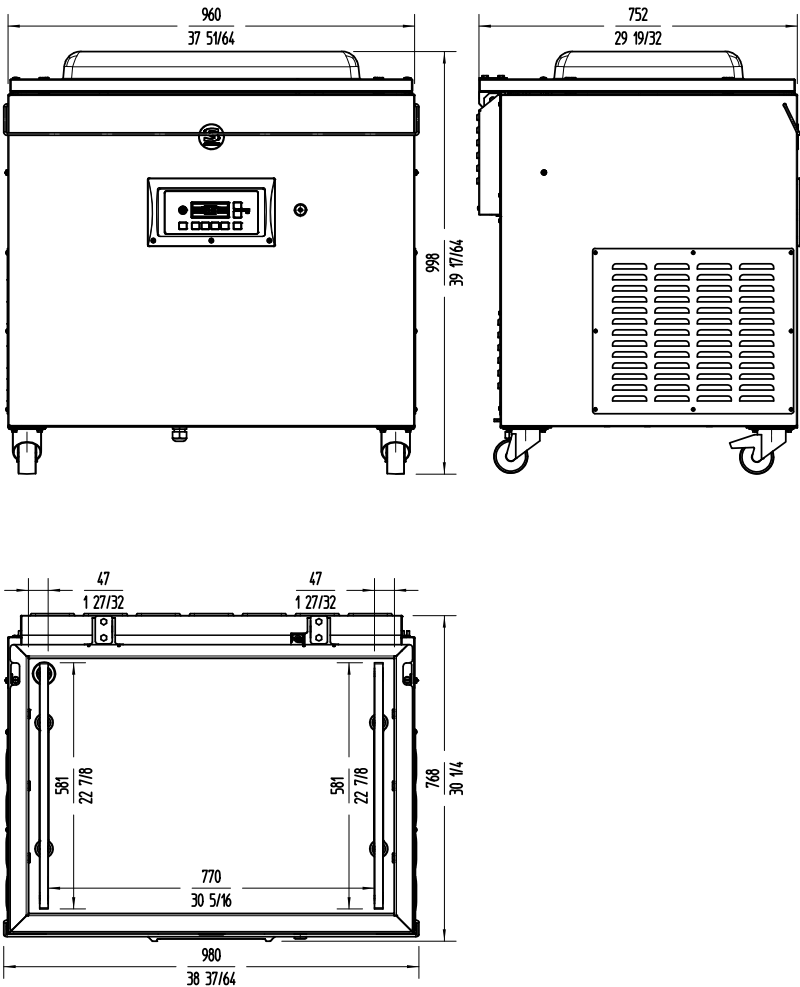


VAKUUM- VERPACKUNGSMASCHINE SE-806CC

Standmodell. 63 m³/h (581+581 mm)



NAHRUNGMITTELAUFBEWAHRUNG UND SOUS-VI-
GEWERBLICHE VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINEN - SERIE "SENSOR"



sammic | www.sammic.de
Food Service Equipment Manufacturer

Polígono Basarte, 1. phone +34 943 15 72 36
20720 Azkoitia, Spain sales@sammic.com



Projekt	Datum
Ref.	Anzahl
Zugelassen	

einzelkatalog
aktualisiert 01/10/2024