



CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO SE-806CC

Modello a stativo. 63 m³/h. 581+581mm.



DESCRIZIONE COMMERCIALE

Due barre saldanti da 581+581 mm.
Pompa Busch da 63 m³/h.

Aumenta il tempo di conservazione degli alimenti crudi o cotti senza perdita di peso.

Progettata per il confezionamento di alimenti crudi o stagionati, per il confezionamento di prodotti cotti tradizionalmente, per la cucina sottovuoto, per il confezionamento di prodotti da congelare successivamente, per uso non alimentare o "no-food".

Il pannello dei comandi digitale è fornito di display che indica la percentuale esatta di vuoto.

"Powered by Busch".

Vuoto controllato mediante sensore di alta precisione: risultati precisi e coerenti sempre, indipendentemente dalla quantità da confezionare. Opzione di vuoto plus una volta raggiunto un vuoto del 99%.

Pulsante "pausa" per la marinatura degli alimenti nella camera.

Sicurezza nel confezionamento dei liquidi grazie al controllo con sensore.

Doppia sigillatura.

Barra di sigillatura senza cavi: vasca senza ostacoli, che ne semplifica la pulizia e la manutenzione.

Barre di sigillatura dotate di resistenze curve che consentono di eliminare residui di prodotto e garantiscono la tenuta della sigillatura.

Programma di sigillatura dei contenitori impostando un vuoto inferiore al programma di vuoto.

La decompressione controllata a impulsi evita danni al prodotto e rotture dei contenitori.

Vac-Norm ready: preparato per il vuoto esterno in contenitori "Vac-Norm" controllati da sensore. Decompressione automatica per recuperare la tubazione alla fine del ciclo.

Struttura in acciaio inossidabile di grande qualità.

Vasca in acciaio inossidabile.

Coperchio ammortizzato trasparente, molto resistente.

Programma dry-oil per l'asciugatura della pompa, prolungando la vita utile della stessa.

Contatore orario per il cambio dell'olio.

Sistema di sicurezza con protezioni di tempo massimo di funzionamento o anomalia del vuoto.

Modello omologato da NSF: garanzia di sicurezza e igiene.

INCLUSO

✓ Piastra di riempimento

OPZIONALE

- | | |
|---|---|
| ☐ Contenitori per il confezionamento sottovuoto | ☐ Supporto per confezionare liquidi |
| ☐ Kit per vuoto esterno Vac-Norm, recipienti e accessori | ☐ Piastre di riempimento supplementari |
| ☐ Kit di taglio del contenitore | |

ACCESSORI

- | | |
|---|--|
| ☐ Kit taglio da busta | Norm" |
| ☐ Piastre di riempimento | ☐ Recipienti vac-norm |
| ☐ Supporti per liquidi | ☐ Sacchetti lisci per macchine sottovuoto |
| ☐ Kit di vuoto esteriore "Vac- | |

SPECIFICHE

Capacità della pompa: 63 m³/h

Capacità della pompa (60 Hz): 75 m³/h

Lunghezza barra saldatura: 581 mm

Potenza Totale: 1500 W

Pressione vuoto (massima): 0.5 mbar

Dimensioni interne

✓ Larghezza: 864 mm

✓ Profondità: 603 mm

✓ Altezza: 215 mm

Dimensioni esterne

✓ Larghezza: 960 mm

✓ Profondità: 757 mm

✓ Altezza: 998 mm (230V) / (120V)

Peso netto: 232 kg

Livello di rumore (1 m.): 75 dB(A)

Rumore di fondo: 32 dB(A)

Dimensioni del pacchetto

840 x 1060 x 1200 mm

Peso lordo: 273 kg

MODELLI DISPONIBILI

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

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

* Consulta per versioni speciali



LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E SOUS-VIDE
CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO INDUSTRIALI • GAMMA SENSOR

scheda del prodotto
aggiornato 01/10/2024

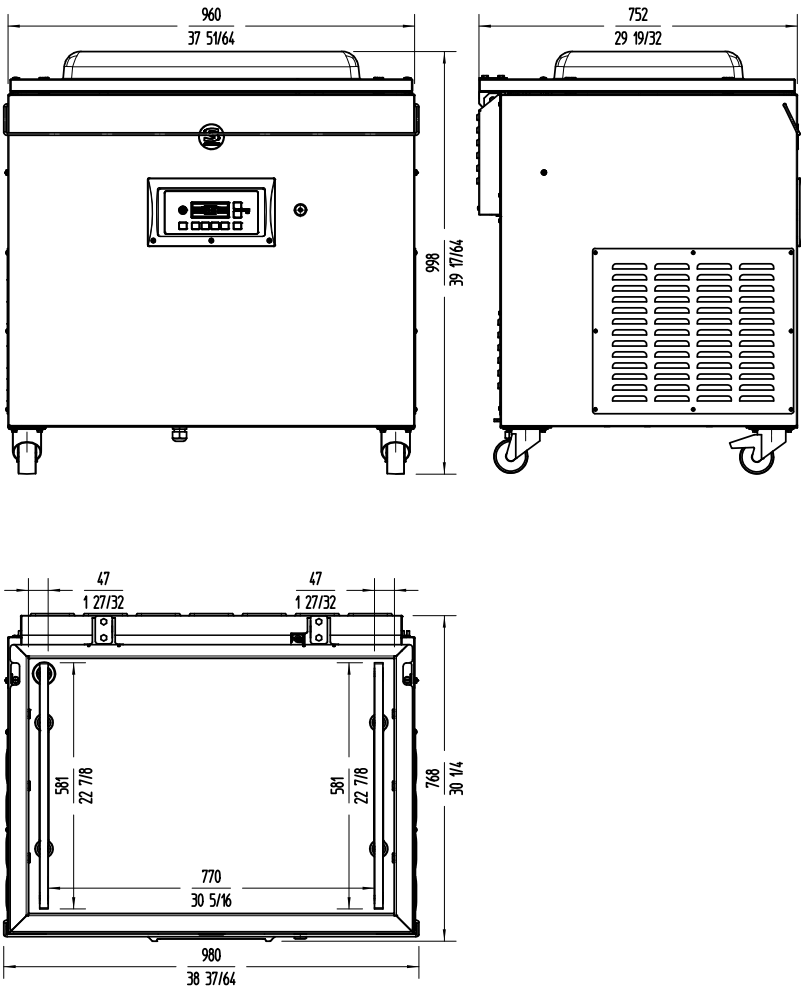


CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO SE-806CC

Modello a stativo. 63 m³/h. 581+581mm.



LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E SOUS-VI-
CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO INDUSTRIALI • GAMMA SENSOR



www.sammic.it
Food Service Equipment Manufacturer
Via M. Bignamini 2/C
24047 - Treviglio (BG)
italia@sammic.com
Tel.: +39 0363 1847403



Progetto	Data
Rif.	Unità
Approvato	

scheda del prodotto
aggiornato 01/10/2024