



SU
SENSOR ULTRA

**SENSOR
ULTRA**
line



ENVASADORAS AL VACÍO

EMBALADORAS DE VÁCUO

SENSOR ULTRA *by* sammic



The SmartVacuum Experience

Sensor Ultra by Sammic ha sido desarrollada por Sammic para dar respuesta a las necesidades específicas de cada usuario. La gama, desarrollada en colaboración con un equipo de chefs con gran experiencia, ha sido diseñada siguiendo los más exigentes estándares de calidad.

Equipados con sensor de gran precisión y bombas Busch, líderes en el mercado, todos los modelos ofrecen la posibilidad de obtener un vacío exacto para un resultado perfecto. Pero además, las envasadoras SU by Sammic cuentan con prestaciones avanzadas como un teclado táctil retroiluminado con pantalla LCD, memoria de programas, vacío plus, control de evaporación de líquidos, pulsador "pausa" para el marinado de alimentos, atmósfera progresiva inteligente, ciclo de vacío por etapas, etc., así como un amplio abanico de opciones como la entrada de gas inerte, opción de impresión de etiquetas o soldadura PLUS para bolsas metálicas. La conectividad Bluetooth, de serie, y la app SammicVAC, disponible para todos los modelos, permiten programar por nombre de producto e imprimir etiquetas* para un control HACCP efectivo.

Todo ello, con una facilidad de manejo que le sorprenderá: programar el vacío nunca fue tan sencillo.

Le invitamos a conocerlo.

* La impresora es opcional.



The SmartVacuum Experience

O sensor Ultra da Samic foi desenvolvido pela Samic para dar resposta às necessidades específicas de cada utilizador. A gama, desenvolvida em colaboração com uma equipa de chefs com grande experiência, foi desenhada seguindo os padrões de qualidade mais exigentes.

Equipados com sensor de grande precisão e bombas Busch, líderes no mercado, todos os modelos oferecem a possibilidade de obter um vácuo exato para um resultado perfeito. Mas, além disso, as embaladoras SU da Samic contam com desempenhos avançados como um teclado tátil retroiluminado com ecrã LCD, memória de programas, vácuo plus, controlo de evaporação de líquidos, botão "pausa" para a marinada de alimentos, atmosfera progressiva inteligente, ciclo de vácuo por etapas, etc., bem como um amplo leque de opções como a entrada de gás inerte, opção de impressão de etiquetas ou soldadura PLUS para bolsas metálicas. A conectividade Bluetooth e a app SamicVAC permitem programar por nome de produto e imprimir etiquetas* para um control HACCP efetivo.

Tudo isso, com uma facilidade de manuseamento que irá surpreendê-lo: programar o vácuo nunca foi tão simples.

Convidamo-lo a conhecê-lo.

** A impressora é opcional.*



#FeelTheProduct

Múltiples aplicaciones del envasado al vacío

Múltiplas aplicações do embalamento a vácuo



Envasado de alimentos crudos

El envasado al vacío retrasa la proliferación bacteriana en los alimentos crudos, manteniendo sus cualidades intactas durante más tiempo.



Embalamento de alimentos crus

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

Envasado de productos cocinados tradicionalmente

El envasado de productos cocinados permite un almacenamiento racionado y rapidez en el momento del servicio.



Embalamento de produtos cozinhados tradicionalmente

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

Cocción sous-vide y baja temperatura

La cocción a baja temperatura es una técnica culinaria que está ganando adeptos por las múltiples ventajas que ofrece. Esta técnica requiere que los alimentos estén envasados al vacío.



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.

Congelación de productos envasados al vacío

Al no haber trasvase de humedad entre el producto y el entorno, la congelación de productos envasados al vacío permite mantener el alimento en óptimas condiciones de conservación.



Congelação de produtos embalados a vácuo

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

Non-food

El envasado al vacío puede ser útil no solo para alimentos, sino también para productos que requieran una protección especial, por lo que es útil en sectores como electrónica, joyería, cosmética, etc.



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 electrónica, joalheria, cosmética, etc.



Rentabilidad y economía del envasado al vacío

Rentabilidade e economia do embalamento a vácuo



Máxima rentabilidad de las horas de trabajo

El envasado al vacío, al permitir realizar el trabajo con antelación, permite una mejor organización de la jornada y aprovechar los tiempos muertos para obtener la máxima rentabilidad de las horas del personal.

Ello repercute en la calidad del trabajo, reduciendo las mermas y mejorando el resultado final del trabajo desempeñado.

Control preciso de costes

El envasado al vacío permite un porcionado regular de las raciones, lo cual se traduce en un control de costes preciso.

Almacenamiento higiénico y racionado

El alimento envasado al vacío, al estar aislado de agentes contaminantes externos, se almacena en las mejores condiciones de higiene. El porcionado regular permite racionalizar el almacenamiento, permitiendo un mejor control de costes y reduciendo desperdicios.

Optimización del proceso de compra

El envasado al vacío permite mejorar el control de stock y racionalizar las compras, aprovechando de los mejores días de compra. Además, al permitir conservar los alimentos durante más tiempo, se pueden realizar compras mayores, reducir los tiempos y costes de desplazamientos y mejorar el poder de negociación frente a proveedores.



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.

Controlo preciso de custos

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

Armazenamento higiénico 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.

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.



Vacío óptimo, máximo control & fiabilidad
Vácuo ótimo, máximo controle e fiabilidade

Vacío controlado por sensor

El panel de mandos digital, estanco y de prestaciones avanzadas, permite un óptimo control del funcionamiento de las envasadoras.

El ciclo está controlado por un microprocesador de gran precisión que controla el porcentaje de vacío alcanzado dentro de la cámara, permitiendo obtener **resultados precisos y uniformes** en todo momento e independientemente de la cantidad de producto a envasar.

Con el control por sensor, se obtiene un mejor **control en el envasado de líquidos**: Conociendo el porcentaje de vacío al que hierve un líquido al ser envasado, con el control por sensor podemos conseguir que nunca se sobrepase dicho punto.

Además, con el sensor se obtiene una **optimización de los tiempos de trabajo**: la bomba trabaja el tiempo necesario para obtener el resultado deseado, por lo que conseguimos una reducción de tiempos de trabajo que repercute en la rentabilidad del negocio y prolonga la vida útil de la bomba.



Vácuo controlado por sensor

O painel de comandos digital, estanque e de prestações avançadas, permite um ótimo controle do funcionamento das embaladoras.

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.

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

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.





Vacío óptimo, máximo control & fiabilidad

Vácuo ótimo, máximo controlo e fiabilidade

Máxima fiabilidad

Todos los modelos de la gama SU están equipados con bombas de vacío robustas, fiables y de gran calidad. Estas bombas permiten un uso continuado y son garantía de máximo vacío y una larga vida útil.

Además, todas las envasadoras al vacío Sammic cuentan con prestaciones avanzadas que permiten prolongar sensiblemente la vida útil de sus bombas de vacío.

Oil-dry

Todos los modelos cuentan con un programa de secado de la bomba, lo cual permite su conservación en óptimas condiciones.



Contador de horas

La visualización del contador de horas de uso para el cambio de aceite contribuye a mejorar la durabilidad de la máquina.



Máxima fiabilidade

Todos os modelos da gama SU estão equipados com bombas de vácuo robustas, fiáveis e de grande qualidade. Estas bombas permitem um uso contínuo 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.

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.



Vacío óptimo, máximo control & fiabilidad
Vácuo ótimo, máximo controle e fiabilidade



Vacío PLUS

En caso de haber seleccionado un vacío del 99%, es posible programar hasta 10" de vacío adicional. El vacío PLUS permite extraer la mayor cantidad de aire del ingrediente principal. Esta función es ideal para la cocción al vacío, dado que durante la cocción no tendremos aire dentro de la bolsa.

Y en cocina de vanguardia, esta función nos permite obtener resultados sorprendentes como transparencias y osmotizaciones.

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.



Vacío óptimo, máximo control & fiabilidad

Vácuo ótimo, máximo controle e fiabilidade



Construcción en acero inox

Tanto la carrocería como la cámara de vacío están construidas en acero inoxidable de gran calidad. En las series 300, 400 y 500, las cámaras de vacío están embutidas.



Construção em aço inox

Tanto a carroçaria como a câmara de vácuo são construídas em aço inoxidável de grande qualidade. Nas séries 300, 400 e 500, as câmaras de vácuo estão integradas.

Tapa amortiguada

La tapa, transparente y de gran durabilidad, cuenta con los cantos mecanizados y pulidos. La tapa está equipada con amortiguadores de gas con carrera final amortiguada para una apertura suave de la misma.



Tampa amortecida

A tampa, transparente e de 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.

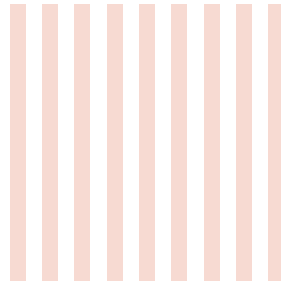
Doble soldadura

Todos los modelos de envasadoras están equipados con barras de doble soldadura, garantizando la estanqueidad de la bolsa en todo momento. Además, a partir de la serie 400, las barras están equipadas con resistencias curvadas que permiten eliminar restos de producto y garantizar la estanqueidad del sellado.



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.



Prestaciones avanzadas en todos los modelos

Prestações avançadas em todos os modelos

Toda la información de un vistazo



El teclado táctil retro iluminado está fabricado en material plástico anti-rayaduras protegido contra las proyecciones de agua. Provisto de una pantalla LCD en color de 3.9", permite la visualización de todos los valores del programa de vacío de forma simultánea:

- Porcentaje de vacío y la presión de vacío en valor absoluto (mbar/hPa).
- Display de texto en 6 idiomas para la visualización de la lista de productos e información de la fase del programa.
- Estado de la impresora y valores a imprimir en la etiqueta.
- Aviso de detección de evaporación de líquidos.
- Estado de la conexión Bluetooth con el dispositivo móvil.

Toda a informação numa vista de olhos

Teclado tátil retroiluminado fabricado em material plástico antirrisco protegido contra as projeções de água e que até deteta a luva de látex. Provido de um ecrã LCD a cores de 3,9" que permite a visualização de todos os valores do programa de vácuo em simultâneo:

- Percentagem de vácuo e da pressão de vácuo em valor absoluto (mbar/hPa).
- Ecrã de texto em 6 idiomas para a visualização da lista de produtos e informação da fase do programa.
- Estado da impressora e valores a imprimir na etiqueta.
- Aviso de deteção de evaporação de líquidos.
- Estado da ligação Bluetooth com o dispositivo móvel.

Prestaciones avanzadas en todos los modelos

Prestações avançadas em todos os modelos



Memoria de programas

En toda la gama es posible memorizar 99 programas diferentes de vacío. Además, se pueden bloquear los programas para evitar cambios indeseados por parte del operario. Los modelos con la opción de conectividad Bluetooth permiten guardar programas por nombre y número.



Memória de programas

Em toda a gama é possível memorizar 99 programas diferentes de vácuo. Além disso, é possível bloquear os programas para evitar trocas indesejadas por parte do operador. Os modelos com a opção de conectividade Bluetooth permitem guardar programas por nome e número.

Atmósfera progresiva inteligente

Las envasadoras SU disponen de una válvula para la entrada de aire suave a la cámara, realizando la descompresión de forma progresiva. Esto es útil para evitar la perforación de la bolsa en el caso de productos que requieran de una protección especial o con aristas agudas, o en el caso de productos blandos o frágiles.



Atmosfera progresiva inteligente

As embaladoras SU dispõem de uma válvula para a entrada de ar suave para a câmara, realizando a descompressão de forma progressiva. Isso é útil para evitar a perfuração da bolsa no caso de produtos que requerem uma proteção especial ou com arestas afiadas, ou no caso de produtos moles ou frágeis.

Vacío por etapas

Todos los modelos disponen de un programa de vacío por etapas para productos blandos de tipo poroso. El proceso de vacío realiza varias pausas antes de alcanzar el vacío final programado. Ello permite sacar el aire atrapado en el producto. Así conseguimos, por un lado, mejores condiciones para la conservación posterior del producto y, por otro, cocciones al vacío mucho más exactas.



Vácuo por etapas

Todos os modelos dispõem de um programa de vácuo por etapas para produtos moles de tipo poroso. O processo de vácuo realiza várias pausas antes de alcançar o vácuo final programado. Isto permite tirar o ar preso no produto. Desta forma, conseguimos por um lado melhores condições para a conservação posterior do produto e, por outro, cozeduras a vácuo muito mais precisas.



Prestaciones avanzadas en todos los modelos
 Prestações avançadas em todos os modelos

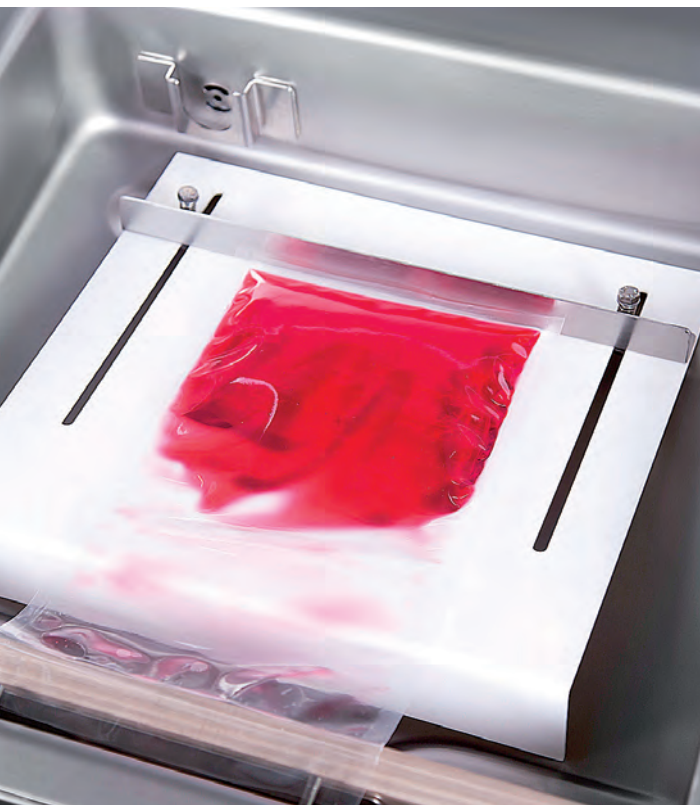
Detección de la evaporación de líquidos

Gracias al nuevo sistema para la detección del punto de evaporación de salsas, sopas, frutas, carne roja, etc., se detiene automáticamente el proceso de vacío, evitando el desbordamiento de líquidos en la cámara y garantizando el máximo vacío posible para cada producto. Así, se previene el resecamiento del producto y la contaminación del aceite de la bomba. El tiempo de vacío es siempre el óptimo para el producto a envasar.



Deteção da evaporação de líquidos

Graças ao novo sistema para a deteção do ponto de evaporação para molhos, sopas, frutas, carnes vermelhas, etc. o processo de vácuo para automaticamente evitando o transbordamento de líquidos na câmara e garantindo o máximo vácuo possível para cada produto. Deste modo, evita-se o ressecamento do produto e a contaminação do óleo da bomba. O tempo de vácuo é sempre o ideal para o produto a embalar.



Prestaciones avanzadas en todos los modelos

Prestações avançadas em todos os modelos



Vac-Norm ready

Todos los modelos están preparados para conectar el kit de vacío exterior Vac-Norm, lo cual permite realizar el vacío en cubetas especialmente diseñadas para tal fin en lugar de utilizar bolsas de vacío.

El control de sensor y la descompresión automática para retirar el tubo al final del ciclo evita que se produzca pérdida de vacío por la válvula al final de cada ciclo.



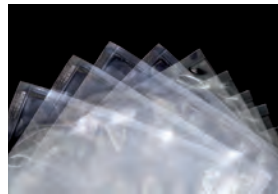
Vac-Norm ready

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.

Programa de sellado de bolsas

Todas las envasadoras permiten efectuar ciclos de envasado únicamente para el sellado de bolsas. Basta con ajustar un vacío menor en el momento de programar el ciclo.



Programa de selagem de sacos

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

Pulsador "pausa" para el marinado de alimentos y mucho más

El pulsador "pausa" permite "congelar" la fase de vacío y arrancar desde el mismo punto. Esto es especialmente útil para el marinado de distintos productos en una receta, acelerar la maceración o curación de productos, aromatizar productos o suavizar la carne.



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.

Seguridad para el usuario

Todos los modelos están equipados con un sistema de seguridad con protecciones de tiempo máximo de funcionamiento o fallo de vacío.



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.



Prestaciones avanzadas en todos los modelos

Prestações avançadas em todos os modelos

Sistema de impresión de etiquetas

Gracias al exclusivo sistema de impresión de etiquetas, es posible imprimir etiquetas plastificadas resistentes a bajas temperaturas directamente desde la envasadora, sin necesidad de hardware intermedio.

La etiqueta contiene el nombre del producto, el valor de vacío, la fecha de envasado, la fecha de caducidad y la temperatura de conservación, garantizando una correcta trazabilidad HACCP.

Conectividad y aplicación SammicVAC

Gracias a la conectividad mediante Bluetooth a dispositivos móviles y la app SammicVAC gratuita, es posible programar ciclos por nombre de producto, así como diseñar etiquetas.



Sistema de impressão de etiquetas

Graças ao sistema exclusivo de impressão de etiquetas, é possível imprimir etiquetas plastificadas resistentes a baixas temperaturas diretamente a partir da embaladora, sem necessidade de hardware intermédio.

A etiqueta contém o nome do produto, o valor de vácuo, a data de embalamento, a data de vencimento e a temperatura de conservação, garantindo uma rastreabilidade correta HACCP.

Conectividade e aplicação SammicVAC

Graças à conectividade através de Bluetooth a dispositivos móveis e à app SammicVAC gratuita, é possível programar ciclos por nome de produto, assim como desenhar etiquetas.

Configuración a medida

Configuração personalizada



Las envasadoras SU permiten una configuración a la medida del usuario, siendo posible adquirirlo con la opción de gas inerte para el envasado de alimentos en atmósfera protectora y la soldadura PLUS para sellar bolsas estándar o bolsas metalizadas pulsando un botón.

As embaladoras SU permitem uma configuração à medida do utilizador, sendo possível adquiri-las com a opção de gás inerte para o embalamento de alimentos em atmosfera protetora, com soldadura PLUS para selar sacos padrão ou sacos metalizados ao premir um botão.

Gas inerte

La instalación del sistema de inyección de gas inerte es opcional en todos los modelos. Esta función permite envasar con atmósfera protectora. Según el gas empleado y el producto a envasar, se obtiene una mejora en la conservación del producto, en su aspecto o se evitan daños en el caso de productos frágiles.



Gás inerte

A instalação do sistema de injeção de gás inerte é opcional em todos os modelos. Esta função permite embalar com atmosfera protetora. Conforme o gás empregue e o produto a embalar, obtém-se uma melhoria na conservação do produto, no seu aspeto ou evitam-se danos no caso de produtos frágeis.

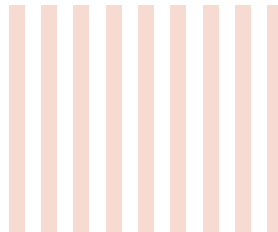
Soldadura PLUS

Pulsando una tecla, se incrementa la potencia eléctrica necesaria para el sellado de bolsas de tipo metálico.



Soldadura PLUS

Premir uma tecla permite aumentar a potência elétrica necessária para a selagem de sacos de tipo metálico.



SammicVAC App: trazabilidad mediante etiquetado y programación avanzada

SammicVAC App: rastreabilidade através de etiquetagem e programação avançada

SammicVAC App

SammicVAC App

Todas las envasadoras SU permiten su programación y el control de la impresión de etiquetas mediante la app gratuita SammicVAC. SammicVAC, instalada en un dispositivo móvil se conecta a la envasadora mediante Bluetooth y permite la programación o modificación de programas, así como la personalización de etiquetas, de una manera fácil e intuitiva.

Todas as embaladoras SU permitem a sua programação e o controlo da impressão de etiquetas através da app gratuita SammicVAC. A SammicVAC, instalada num dispositivo móvel liga-se à embaladora através do Bluetooth e permite a programação ou modificação de programas, bem como a personalização de etiquetas, de um modo fácil e intuitivo.



SammicVAC App: trazabilidad mediante etiquetado y programación avanzada

SammicVAC App: rastreabilidade através de etiquetagem e programação avançada



Programar nunca fue tan sencillo

Las envasadoras SU se pueden programar tanto desde la máquina como mediante el dispositivo móvil.

Esto último permite almacenar programas con solo por número de programa y valores asociados, sino que permite añadir una descripción del alimento o receta a envasar.



Personalización e impresión directa de etiquetas

La introducción de textos para el etiquetado se realiza mediante la app SammicVAC y se transmite a la envasadora. En la misma, se introduce el nombre de la receta, los días de caducidad, la temperatura de almacenamiento y los valores del programa de envasado. Las etiquetas se imprimen, de forma automática y en la cantidad solicitada, al final del ciclo.



Impresora opcional

La impresora se conecta a la envasadora mediante un cable y, al final de cada ciclo, se imprimen las etiquetas directamente.



Programar nunca foi tão simples

As embaladoras SU podem ser programadas quer a partir da máquina quer através do dispositivo móvel.

Este último permite armazenar programas não só por número de programa e valores associados, como também permite adicionar uma descrição do alimento ou receita a embalar.

Personalização e impressão direta de etiquetas

A introdução de textos para as etiquetas realiza-se através da app SammicVAC e é transmitida à embaladora. Nesta é introduzido o nome da receita, os dias de validade, a temperatura de armazenamento e os valores do programa de embalagem. As etiquetas são impressas de forma automática e na quantidade solicitada, no final do ciclo.

Impressora opcional

A impressora liga-se à embaladora por meio de cabo e as etiquetas são impressas no final de cada ciclo.



Garantía de higiene

Garantía de higiene



NSF: la calidad reconocida

Las envasadoras Sammic están certificadas por NSF International en conformidad con la norma NSF/ANSI, lo cual es, en sí, una garantía 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.*

Barra de soldadura sin cables

La barra de soldadura sin cables permite tener una cuba sin obstáculos y facilita su limpieza y mantenimiento en óptimas condiciones higiénicas.



Barra de soldadura sem cabos

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

Cuba embutida

En las series 300, 400 y 500, cubas de vacío de acero inoxidable 304, embutidas y sin aristas, con bordes redondeados para facilitar su limpieza.



Cuba embutida

Nas séries 300, 400 e 500, cubas de vácuos de aço inoxidável 304, embutidas e sem arestas, com rebordos arredondados para facilitar a sua limpeza.

* Consultar modelos.

* Consultar modelos.



Accesorios para cualquier necesidad

Acessórios para qualquer necessidade



Bolsas para envasar al vacío

Bolsas de vacío de distintos tamaños, disponibles en prácticos packs.



Sacos para embalar a vacío

Sacos a vacío de diferentes tamaños, disponíveis em práticos packs.

Kit de vacío exterior Vac-Norm

Para la realización del vacío en recipientes especialmente diseñados para ello.



Kit de vacío exterior Vac-Norm

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

Recipientes Vac-Norm

Cubetas y tapas de máxima calidad para la realización del vacío sin bolsa, usando el kit de vacío exterior Vac-Norm.



Recipientes Vac-Norm

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

Kit de corte de bolsa

Sustituyendo la barra de soldadura doble por el kit de corte de bolsa, la bolsa sobrante se corta automáticamente en el momento de sellar la misma.

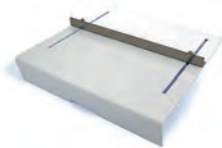


Kit de corte de saco

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 envasar líquidos

Suporte que permite colocar los líquidos en la posición adecuada para su envasado, evitando que se derramen durante el proceso.

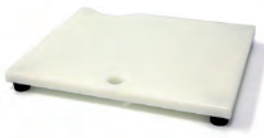


Suportes para embalar líquidos

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

Planchas de relleno

Las planchas de relleno tienen doble finalidad. Por un lado, permiten posicionar el producto a la altura adecuada para obtener un sellado perfecto. Por otro, al haber menos aire en la cámara, se obtiene mejor rendimiento durante el proceso de envasado, puesto que permite acortar los tiempos para alcanzar el vacío deseado.



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 embalamento, pois permite encurtar os tempos para alcançar o vácuo pretendido.

Carro-soporte para envasadoras

Los carros-soporte para envasadoras están diseñados específicamente para modelos de sobremesa de las series 400 y 500 y permiten un fácil desplazamiento de la envasadora con sus accesorios. Fabricados en acero inoxidable, los carros-soporte son robustos y están equipados con ruedas.



Carro-suporte para embaladoras

Os carros-suporte para embaladoras foram concebidos específicamente 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.



>> ENVASADORAS DE SOBREMESA >> EMBALADORAS DE VÁCUO DE BANCADA

Serie / Série **300**



- >> Bomba: Busch 10/16 m³/h.
- >> Soldadura doble: 320 mm.
- >> Cuba embutida
- >> Bomba: Busch 10/16 m³/h.
- >> Soldadura dupla: 320 mm.
- >> Cuba embutida

Serie / Série **400**



- >> Bomba: Busch 16/20 m³/h.
- >> Soldadura doble: 420 mm.
- >> Cuba embutida
- >> Bomba: Busch 16/20 m³/h.
- >> Soldadura dupla: 420 mm.
- >> Cuba embutida

Serie / Série **500**



- >> Bomba: Busch 20 m³/h.
- >> Soldadura doble: 420+420, 555 mm.
- >> Cuba embutida
- >> Bomba: Busch 20 m³/h.
- >> Soldadura dupla: 420+420, 555 mm.
- >> Cuba embutida


>> ENVASADORAS DE PIE >> EMBALADORAS DE VÁCUO DE CHÃO
Serie / Série 600


- >> Bomba: Busch 40/63 m³/h.
- >> Soldadura doble: 413+656, 465+465 mm.
- >> Bomba: Busch 40/63 m³/h.
- >> Soldadura dupla: 413+656, 465+465 mm.

Serie / Série 800


- >> Bomba: Busch 63/100 m³/h.
- >> Soldadura doble: 530+848, 581+581, 848+848 mm.
- >> Bomba: Busch 63/100 m³/h.
- >> Soldadura dupla: 530+848, 581+581, 848+848 mm.

Serie / Série 6000


- >> Bomba: Busch 100/155 m³/h.
- >> Soldadura doble: 2x(660+660) mm.
- >> Bomba: Busch 100/155 m³/h.
- >> Soldadura dupla: 2x(660+660) mm.



Tabla de características

>> ENVASADORAS
DE SOBREMESA

CARACTERÍSTICAS	SU-310P	SU-316P	SU-416P	SU-420P	SU-520P CC	SU-520P L
Capacidad bomba (m³/h)	10	16	16	20	20	20
Tipo soldadura	Doble					
Longitud barra soldadura (mm)	320	320	420	420	420+420	555
Potencia eléctrica (w)	370	370	370	750	750	750
Aliment. eléctrica	230V / 50-60 Hz / 1~					
Presión vacío máximo (mbar)	2	2	2	2	2	2
Dimensiones cámara (mm)						
Ancho	330	330	430	430	568	568
Fondo	360	360	415	415	431	431
Alto	155	155	180	180	215	215
Dimensiones externas (mm)						
Ancho	384	384	484	484	634	634
Fondo	465	465	529	529	552	552
Alto	403	403	448	448	513	513
Peso neto (kg)	34	34	65	70	76	79
Dotación	1 plancha de relleno					

>> ENVASADORAS DE PIE

CARACTERÍSTICAS	SU-604P	SU-604P CC	SU-606P	SU-606P CC
Capacidad bomba (m³/h)	40	40	63	63
Tipo soldadura	Doble			
Longitud barra soldadura (mm)	413+656	465+465	413+656	465+465
Potencia eléctrica (w)	1.100	1.100	1.500	1.500
Aliment. eléctrica	230-400V / 50-60 Hz / 3N~			
Presión vacío máximo (mbar)	0.5	0.5	0.5	0.5
Dimensiones cámara (mm)				
Ancho	672	672	672	672
Fondo	481	481	481	481
Alto	200	200	200	200
Dimensiones externas (mm)				
Ancho	740	740	740	740
Fondo	566	566	566	566
Alto	997	997	997	997
Peso neto (kg)	145	145	159	159
Dotación	1 plancha de relleno			

CARACTERÍSTICAS	SU-806P	SU-806P CC	SU-806P LL	SU-810P	SU-810P CC	SU-810P LL
Capacidad bomba (m³/h)	63	63	63	100	100	100
Tipo soldadura	Doble					
Longitud barra soldadura (mm)	530+848	581+581	848+848	530+848	581+581	848+848
Potencia eléctrica (w)	1.500	1.500	1.500	2.200	2.200	2.200
Aliment. eléctrica	230-400V / 50-60 Hz / 3N~					
Presión vacío máximo (mbar)	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
Dimensiones cámara (mm)						
Ancho	864	864	864	864	864	864
Fondo	603	603	603	603	603	603
Alto	215	215	215	215	215	215
Dimensiones externas (mm)						
Ancho	960	960	960	960	960	960
Fondo	757	757	757	757	757	757
Alto	998	998	998	998	998	998
Peso neto (kg)	232	232	232	250	250	250
Dotación	1 plancha de relleno					

CARACTERÍSTICAS	SU-6100P	SU-6160P
Capacidad bomba (m³/h)	100	155
Tipo soldadura	Doble	
Longitud barra soldadura (mm)	2 x (660+660)	2 x (660+660)
Potencia eléctrica (w)	2.200	4.000
Aliment. eléctrica	230-400V / 50-60 Hz / 3N~	
Presión vacío máximo (mbar)	0.5	0.5
Dimensiones cámara (mm)		
Ancho	662	662
Fondo	874	874
Alto	205	205
Dimensiones externas (mm)		
Ancho	1640	1640
Fondo	874	874
Alto	1370	1370
Peso neto (kg)	360	360
Dotación	4 planchas de relleno	



>> EMBALADORAS DE VÁCUO DE BANCADA

CARACTERÍSTICAS	SU-310P	SU-316P	SU-416P	SU-420P	SU-520P CC	SU-520P L
Capacidade da bomba (m³/h)	10	16	16	20	20	20
Tipo soldadura	Dupla					
Comprimento barra soldadura (mm)	320	320	420	420	420+420	555
Potência eléctrica (w)	370	370	370	750	750	750
Aliment. eléctrica	230V / 50-60 Hz / 1~					
Pressão máxima de vácuo (mbar)	2	2	2	2	2	2
Dimensão de câmara (mm)						
Largura	330	330	430	430	568	568
Profundidade	360	360	415	415	431	431
Altura	155	155	180	180	215	215
Dimensão exterior (mm)						
Largura	384	384	484	484	634	634
Profundidade	465	465	529	529	552	552
Altura	403	403	448	448	513	513
Peso líquido (kg)	34	34	65	70	76	79
Fornecimento	1 prancha de enchimento					

>> EMBALADORAS DE VÁCUO DE CHÃO

CARACTERÍSTICAS	SU-604P	SU-604P CC	SU-606P	SU-606P CC
Capacidade da bomba (m³/h)	40	40	63	63
Tipo soldadura	Dupla			
Comprimento barra soldadura (mm)	413+656	465+465	413+656	465+465
Potência eléctrica (w)	1.100	1.100	1.500	1.500
Aliment. eléctrica	230-400V / 50-60 Hz / 3N~			
Pressão máxima de vácuo (mbar)	0.5	0.5	0.5	0.5
Dimensão de câmara (mm)				
Largura	672	672	672	672
Profundidade	481	481	481	481
Altura	200	200	200	200
Dimensão exterior (mm)				
Largura	740	740	740	740
Profundidade	566	566	566	566
Altura	997	997	997	997
Peso líquido (kg)	145	145	159	159
Fornecimento	1 prancha de enchimento			

CARACTERÍSTICAS	SU-806P	SU-806P CC	SU-806P LL	SU-810P	SU-810P CC	SU-810P LL
Capacidade da bomba (m³/h)	63	63	63	100	100	100
Tipo soldadura	Dupla					
Comprimento barra soldadura (mm)	530+848	581+581	848+848	530+848	581+581	848+848
Potência eléctrica (w)	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
Dimensão de câmara (mm)						
Largura	864	864	864	864	864	864
Profundidade	603	603	603	603	603	603
Altura	215	215	215	215	215	215
Dimensão exterior (mm)						
Largura	960	960	960	960	960	960
Profundidade	757	757	757	757	757	757
Altura	998	998	998	998	998	998
Peso líquido (kg)	232	232	232	250	250	250
Fornecimento	1 prancha de enchimento					

CARACTERÍSTICAS	SU-6100P	SU-6160P
Capacidade da bomba (m³/h)	100	155
Tipo soldadura	Dupla	
Comprimento barra soldadura (mm)	2 x (660+660)	2 x (660+660)
Potência eléctrica (w)	2.200	4.000
Aliment. eléctrica	230-400V / 50-60 Hz / 3N~	
Pressão máxima de vácuo (mbar)	0.5	0.5
Dimensão de câmara (mm)		
Largura	662	662
Profundidade	874	874
Altura	205	205
Dimensão exterior (mm)		
Largura	1640	1640
Profundidade	874	874
Altura	1370	1370
Peso líquido (kg)	360	360
Fornecimento	4 pranchas de enchimento	



Copyright 2024 © Sammic S.L. · 05/2024 · 0009207-03



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

www.sammic.com