



CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO SE-316

Modello compatto da tavola. 16 m³/h. 320 mm



DESCRIZIONE COMMERCIALE

Lunghezza barra saldante: 320 mm.
Pompa Busch da 16 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.

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, internamente rivestita e senza spigoli, con bordi arrotondati.

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 |

ACCESSORI

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

SPECIFICHE

Capacità della pompa: 16 m³/h
Capacità della pompa (60 Hz): 19 m³/h
Lunghezza barra saldatura: 320 mm
Potenza Totale: 370 W
Pressione vuoto (massima): 2 mbar

Dimensioni interne

- ✓ Larghezza: 330 mm
- ✓ Profondità: 360 mm
- ✓ Altezza: 155 mm

Dimensioni esterne

- ✓ Larghezza: 384 mm
- ✓ Profondità: 465 mm
- ✓ Altezza: 403 mm

Peso netto: 42 kg

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

Rumore di fondo: 32 dB(A)

MODELLI DISPONIBILI

1140630 SE-316 230/50-60/1

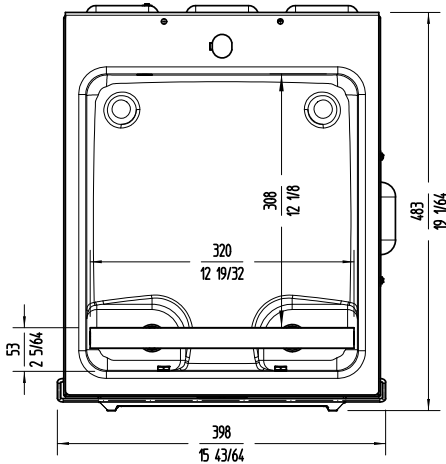
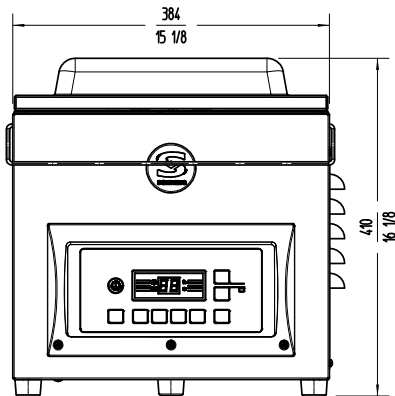
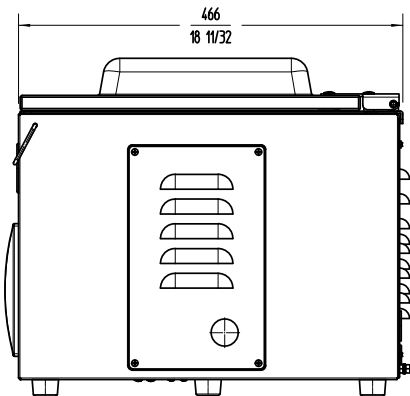
1140631 SE-316 120/50-60/1

* Consulta per versioni speciali



CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO SE-316

Modello compatto da tavola. 16 m³/h. 320 mm



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 13/05/2024