



EMBALADORA A VÁCUO SE-316

Modelo de bancada. 16 m³/h. 320 mm



DESCRIÇÃO COMERCIAL

Barra de soldadura dupla de 320 mm.
Equipada com bomba Busch de 16 m³/h.
Controlo de vácuo por sensor.

- ✓ Powered by Busch.
- ✓ Controlo de vácuo por sensor.
- ✓ Vácuo plus.
- ✓ Painel de comandos digital.
- ✓ Painel equipado com display que indica a percentagem exata de vácuo.
- ✓ Botão "pausa" para marinar alimentos.
- ✓ Segurança no embalamento de líquidos graças ao controlo por sensor.
- ✓ Soldadura dupla.
- ✓ Barra de soldadura sem cabos.
- ✓ Programa de embalamento de sacos.
- ✓ Descompressão controlada por impulsos.
- ✓ Vac-Norm ready com descompressão automática.
- ✓ Carroçaria e cuba de aço inoxidável. Cuba embutida.
- ✓ Tampa transparente.
- ✓ Programa dry-oil para secagem da bomba.
- ✓ Contador de horas para mudança de óleo.
- ✓ Sistema de segurança com proteções por falha de vácuo.
- ✓ Homologado por NSF.

INCLUI

- ✓ Tábua de enchimento

OPCIONAL

- ☐ Sacos para embalar a vácuo
- ☐ Suporte para embalar líquidos
- ☐ Kit de vácuo exterior Vac-Norm, recipientes e acessórios
- ☐ Tábuas de enchimento adicionais

ACESSÓRIOS

- ☐ Conjunto prancha de enchimento
- ☐ Recipientes Vac-Norm
- ☐ Suporte líquidos
- ☐ Sacos lisos para embalar a vácuo
- ☐ Kit Vac-Norm

ESPECIFICAÇÕES

Capacidade da bomba: 16 m³/h
Capacidade da bomba (60 Hz): 19 m³/h
Comprimento da barra: 320 mm
Potência Total: 370 W
Pressão vácuo (máxima): 2 mbar

Dimensões internas

- ✓ Largura: 330 mm
- ✓ Profundidade: 360 mm
- ✓ Altura: 155 mm

Dimensões exteriores

- ✓ Largura: 384 mm
- ✓ Profundidade: 465 mm
- ✓ Altura: 403 mm

Peso líquido: 42 kg

Nível de ruído (1 m.): 75 dB(A)

Ruído de fundo: 32 dB(A)

MODELOS DISPONÍVEIS

1140630 SE-316 230/50-60/1

1140631 SE-316 120/50-60/1

* Consulte para versões especiais

CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS E SOUS-VIDE
EMBALADORAS A VÁCUO INDUSTRIAIS · GAMA SENSOR



ficha do produto
atualizada 13/05/2024

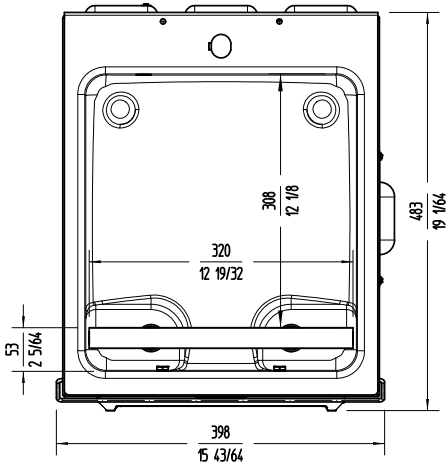
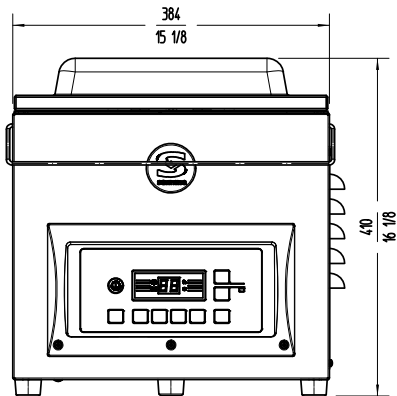
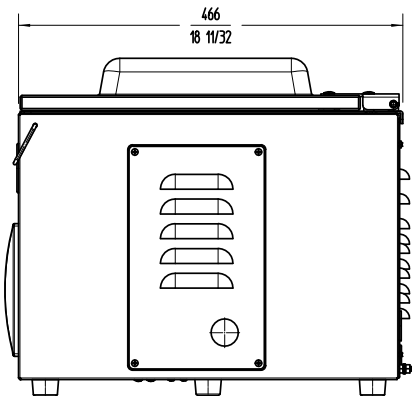


EMBALADORA A VÁCUO SE-316

Modelo de bancada. 16 m³/h. 320 mm



CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS E SOUS-VIDE
EMBALADORAS A VÁCUO INDUSTRIAIS · GAMA SENSOR



www.sammic.pt
Fabricante de equipamentos de hotelaria
Fontes Pereira de Melo, 24 A e B
2795082 - Linda-a-Velha
portugal@sammic.com
Tel.: +351 21 415 0316
Tel.: +351 21 414 1367



Projeto	Data
Ref.	Uds.
Aprovado	

ficha do produto
atualizada 13/05/2024