



ENVASADORA AL VACÍO SE-204

Modelo de sobremesa. 4 m³/h. 280 mm



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Barra de soldadura doble de 280 mm.
Equipada con bomba Busch de 4 m³/h.
Control de vacío por sensor.

- ✓ Powered by Busch.
- ✓ Control del vacío por sensor.
- ✓ Vacío plus.
- ✓ Panel de mandos digital.
- ✓ Panel equipado con display que indica el porcentaje exacto de vacío.
- ✓ Pulsador "pausa" para el marinado de alimentos.
- ✓ Seguridad en el envasado de líquidos gracias al control por sensor.
- ✓ Doble soldadura.
- ✓ Barra de soldadura sin cables.
- ✓ Programa de sellado de bolsas.
- ✓ Descompresión controlada a impulsos.
- ✓ Vac-Norm ready con descompresión automática.
- ✓ Carrocería y cuba de acero inox. Cuba embutida.
- ✓ Tapa amortiguada transparente.
- ✓ Programa dry-oil para el secado de la bomba
- ✓ Contador de horas para cambio de aceite.
- ✓ Sistema de seguridad con protecciones por fallo de vacío.
- ✓ Homologado por NSF.

INCLUIDO

- ✓ Plancha de relleno.

OPCIONAL

- Bolsas para envasar al vacío.
- Planchas de relleno adicionales.
- Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios.

ACCESORIOS

- Conjunto plancha relleno
- Recipientes Vac-Norm
- Kit Vac-Norm
- Bolsas lisas para envasar al vacío

ESPECIFICACIONES

Capacidad de la bomba: 4 m³/h
Capacidad de la bomba (60 Hz): 5 m³/h
Longitud barra de soldadura: 280 mm
Potencia total: 100 W
Presión vacío (máxima): 2 mbar

Dimensiones internas

- ✓ Ancho: 288 mm
- ✓ Fondo: 333 mm
- ✓ Alto: 110 mm

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 337 mm
- ✓ Fondo: 431 mm
- ✓ Alto: 307 mm

Peso neto: 24.2 kg

Ruido de fondo: 32 dB(A)

Dimensiones del embalaje

400 x 525 x 390 mm
Peso bruto: 27.2 kg

MODELOS DISPONIBLES

1140620 SE-204 230/50-60/1

1140621 SE-204 120/50-60/1

* Consulte para versiones especiales



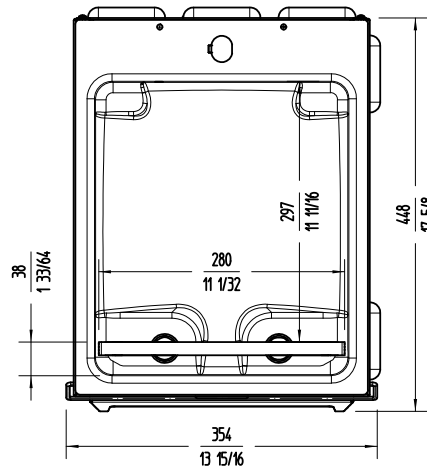
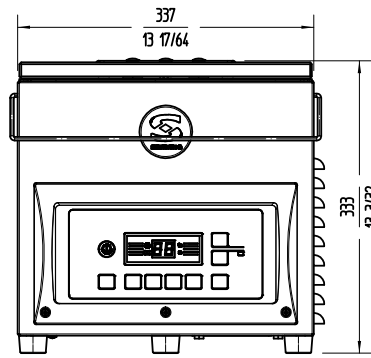
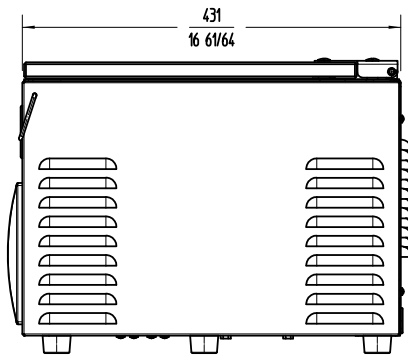


ENVASADORA AL VACÍO SE-204

Modelo de sobremesa. 4 m³/h. 280 mm



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
ENVASADORAS AL VACÍO INDUSTRIALES · GAMA SENSOR



Fabricante de Equipos para Hostelería
ESPAÑA EXPORT
www.sammic.es es.sammic.com
Basarte 1 Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain 27720 Azkoitia, Spain
ventas@sammic.com sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 70 95 Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto
actualizado 13/05/2024