

MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE SE-204

Modèle compact à poser sur table. 4 m³/h. 280 mm





DESCRIPTION COMMERCIALE

nés, sans perte de poids.

pourcentage exact de vide.

"Powered by Busch".

"non-food".

99 % du vide.

par capteur.

Double soudure.

Longueur barre de soudure 280 mm. Equipé avec pompe Busch de 4 m³/h. Couvercle amorti transparent, à longue durée de vie utile.

Programme Dry-oil pour le séchage de la pompe, afin de prolonger sa durée de vie utile.

Compteur d'heures pour le remplacement de l'huile.

Système de sécurité avec protections sur la durée maximale de fonctionnement ou le défaut de vide.

Modèle homologué par NSF : garantie de sécurité et hygiène.

INCLUS

√ Plaque de niveau.

OPTIONS

- ☐ Sachets pour emballer sous-vi-
- récipients et accessoires.

 Plaques de niveau supplé
- ☐ Kit de vide extérieur Vac-Norm,
- ☐ Plaques de niveau supplémentaires

ACCESSOIRES

- ☐ Ensemble plaque de niveau
- Bacs Vac-norm
- ☐ Kit de vide extérieur Vac-Norm
- □ Poches lisses pour l'emballage sous-vide

SPÉCIFICATIONS.

Capacité de la pompe: 4 m³/h Capacité de la pompe (60 Hz): 5 m³/h Longueur de la barre: 280 mm Puissance totale: 100 W Pression vide (maximale): 2 mbar

Dimensions intérieures

✓ Largeur: 288 mm

√ Profondeur: 333 mm

√ Hauteur: 110 mm

Dimensions extérieures

✓ Largeur: 337 mm

✓ Profondeur: 431 mm

√ Hauteur: 307 mm

Poids net: 24.2 kg

Bruit de fond: 32 dB(A)

Dimensions extérieures de la machine emballée

400 x 525 x 390 mm Poid brut: 27.2 kg

Barre de soudure sans câbles : cuve sans obstacle pour faciliter son nettoyage et son entretien.

Prolonge la durée de conservation des aliments crus ou cuisi-

lle, pour la cuisson sous-vide, pour conditionner des produits

à congeler par la suite, ou pour un usage extra alimentaire ou

Panneau de commandes numérique avec écran indiquant le

Vide contrôlé par capteur de grande précision : résultats précis

et consistants à tout moment. Option Vide plus une fois atteint

Touche « pause » pour mariner les aliments dans la chambre.

Sécurité dans le conditionnement de liquides grâce au contrôle

Conçue pour emballer des aliments crus ou secs, pour le conditionnement de produits cuisinés de manière traditionne-

Programme de soudure de sachets qui règle un vide plus faible au moment de programmer le vide.

La décompression contrôlée à impulsions évite d'endommager le produit et des ruptures dans le sachet.

Vac-Norm ready: préparation pour le vide extérieur dans des contenants "Vac-Norm" contrôlée par capteur. Décompression automatique pour retirer le tuyau en fin de cycle.

Fabrication en acier inoxydable haute qualité.

Cuve en acier inoxydable, emboutie et sans aspérités, aux bords arrondis.

MODÈLES DISPONIBLES

1140620 SE-204 230/50-60/1

1140621 SE-204 120/50-60/1

* Nous consulter pour des versions spéciales





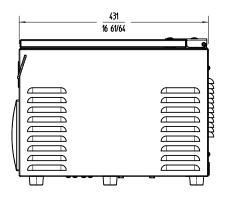


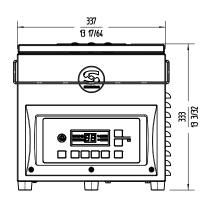


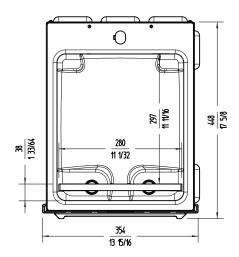
MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE SE-204

Modèle compact à poser sur table. 4 m³/h. 280 mm









Ssammic

FRANCE www.sammic.fr

www.sammic.fr P.A.E. les Joncaux Bât. des Transitaires, bureau C 64700 - Hendaye france@sammic.com Tel.: +33 5 59 20 99 70

EXPORT fr.sammic.com

Basarte 1 27720 Azkoitia, Spain sales@sammic.com Tel.: +34 943 15 72 36



	Projet	Date
	Réf.	Unités.

Approuvé