



EMBALADORA A VÁCUO SE-204

Modelo de bancada. 4 m³/h. 280 mm



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



DESCRIÇÃO COMERCIAL

Barra de soldadura dupla de 280 mm.
Equipada com bomba Busch de 4 m³/h.
Controlo de vácuo por sensor.

- ✓ Powered by Busch.
- ✓ Controlo de vácuo por sensor.
- ✓ Vácuo plus.
- ✓ Pannel de comandos digital.
- ✓ Pannel 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.
- ☐ Kit de vácuo exterior Vac-Norm, recipientes e acessórios.
- ☐ Tábuas de enchimento adicionais.

ACESSÓRIOS

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

ESPECIFICAÇÕES

Capacidade da bomba: 4 m³/h
Capacidade da bomba (60 Hz): 5 m³/h
Comprimento da barra: 280 mm
Potência Total: 100 W
Pressão vácuo (máxima): 2 mbar

Dimensões internas

- ✓ Largura: 288 mm
- ✓ Profundidade: 333 mm
- ✓ Altura: 110 mm

Dimensões exteriores

- ✓ Largura: 337 mm
- ✓ Profundidade: 431 mm
- ✓ Altura: 307 mm

Peso líquido: 24.2 kg

Ruído de fundo: 32 dB(A)

Dimensões da embalagem

400 x 525 x 390 mm

Peso bruto: 27.2 kg

MODELOS DISPONÍVEIS

1140620 SE-204 230/50-60/1

1140621 SE-204 120/50-60/1

* Consulte para versões especiais



ficha do produto
atualizada 01/10/2024

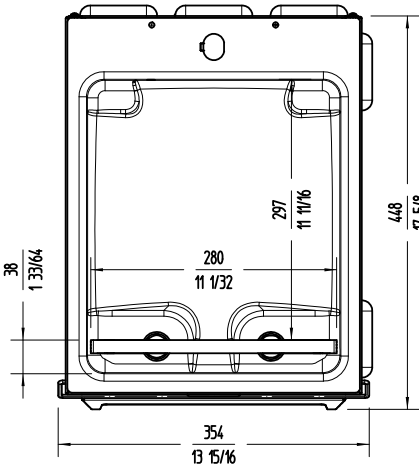
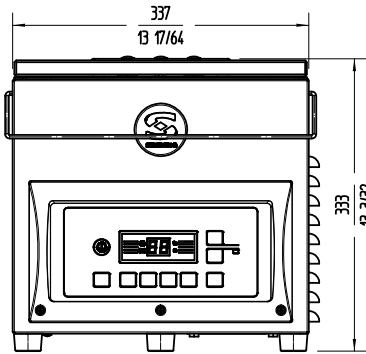
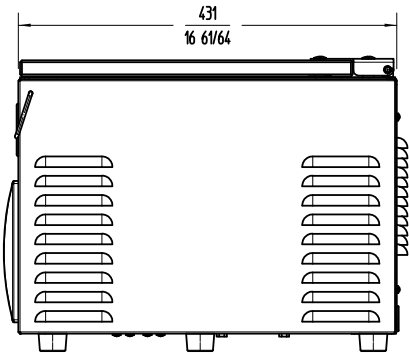


EMBALADORA A VÁCUO SE-204

Modelo de bancada. 4 m³/h. 280 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 01/10/2024