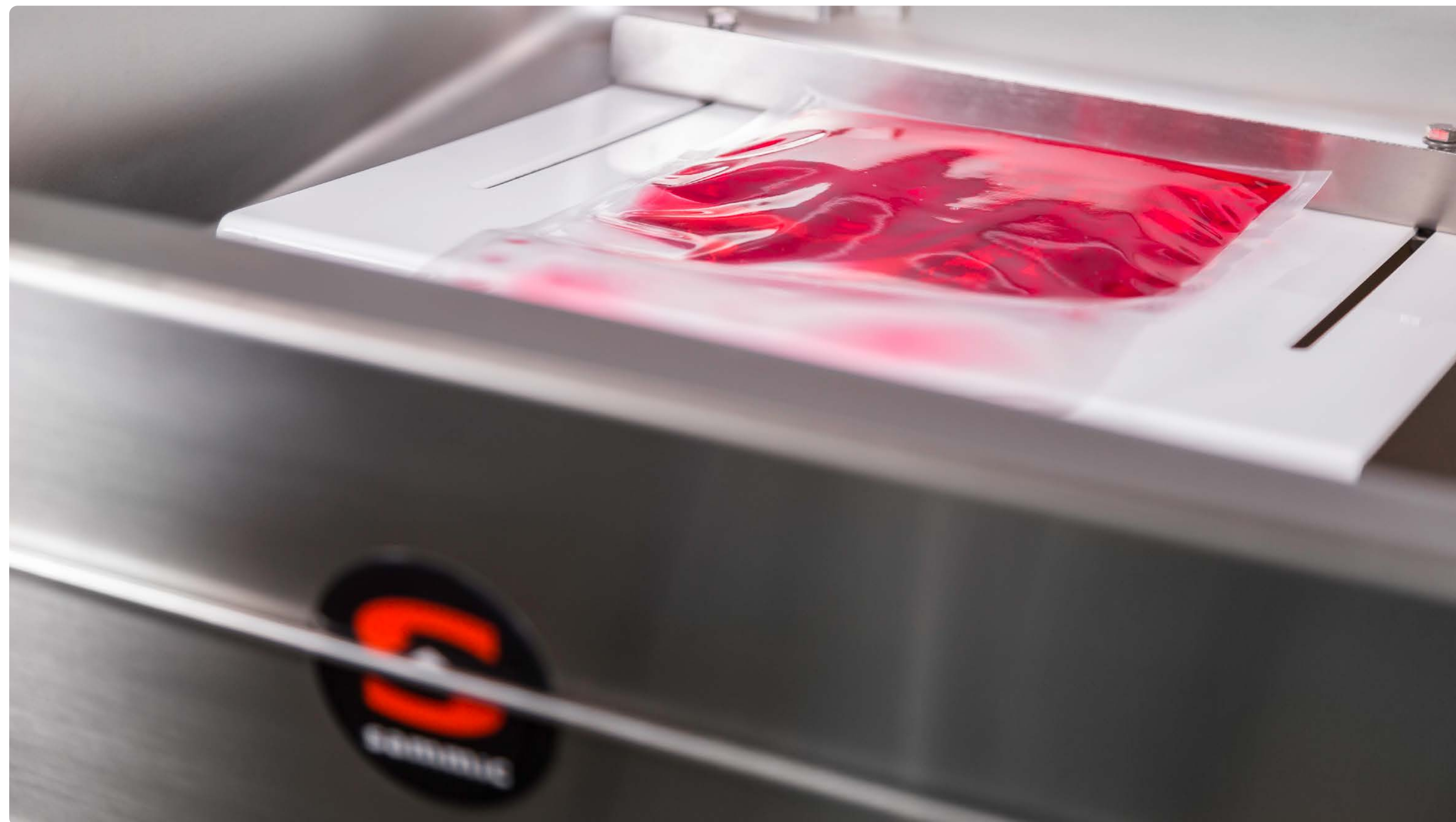




SU SENSOR ULTRA *line*

ENVASADORAS AL VACÍO





Haz click para ver
el vídeo en Youtube

#FeelTheProduct



Múltiples aplicaciones del envasado al vacío

Múltiples aplicaciones

Envasado de alimentos crudos

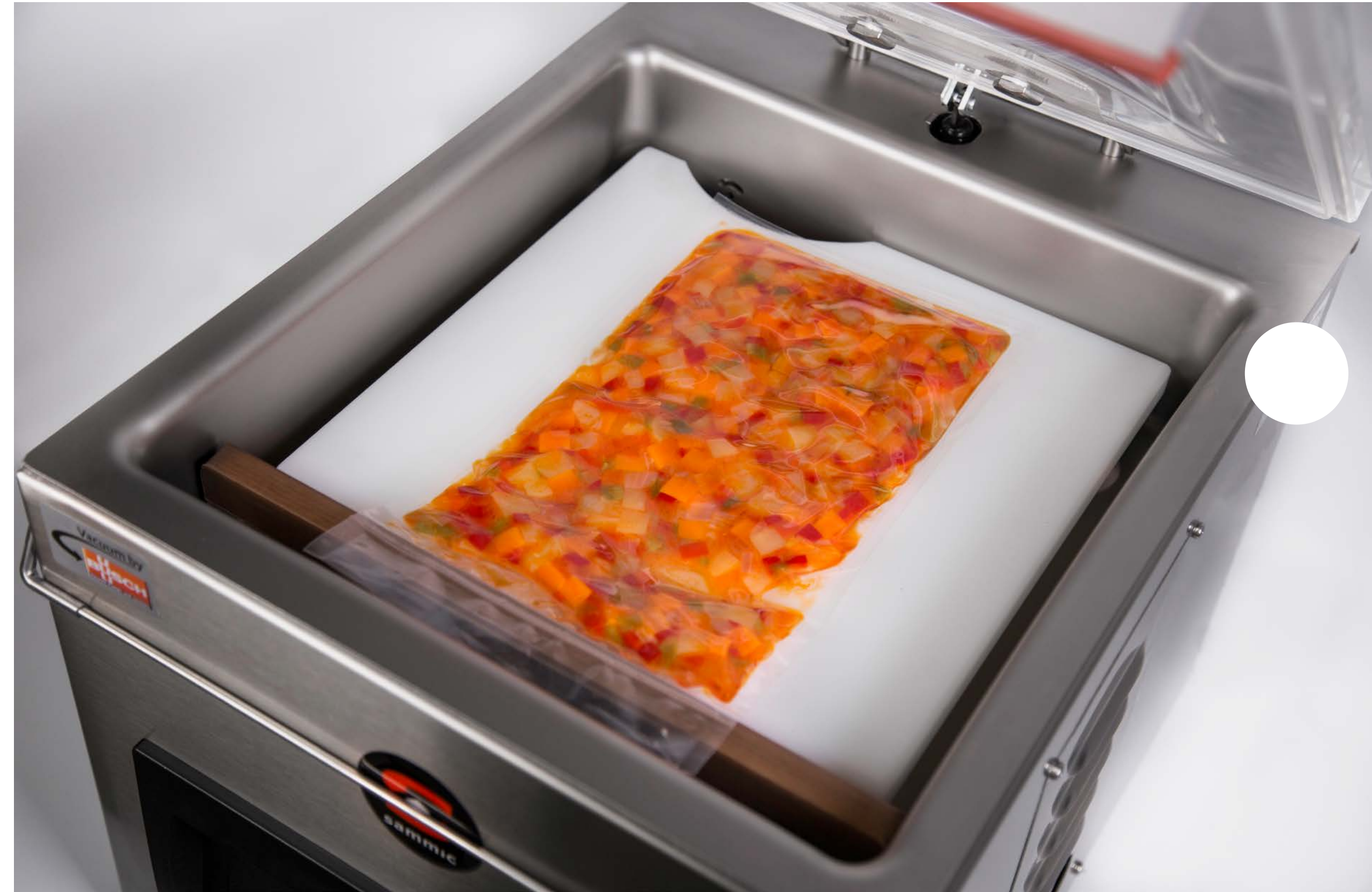


El envasado al vacío de alimentos crudos y frescos nos garantiza una calidad organoléptica por más tiempo en el alimento, ya que la falta de oxígeno dentro de la bolsa retrasa el crecimiento de bacterias y otros patógenos.

Múltiples aplicaciones

El envasado de productos cocinados permite un almacenamiento racionado, rapidez en el momento del servicio y una vida útil del producto más larga.

Envasado de productos cocinados tradicionalmente



Múltiples aplicaciones

Cocción sous-vide y baja temperatura



La cocción a baja temperatura es una técnica culinaria que está ganando adeptos por las múltiples ventajas que ofrece. Esta técnica requiere que los alimentos estén envasados al vacío.

Múltiples aplicaciones

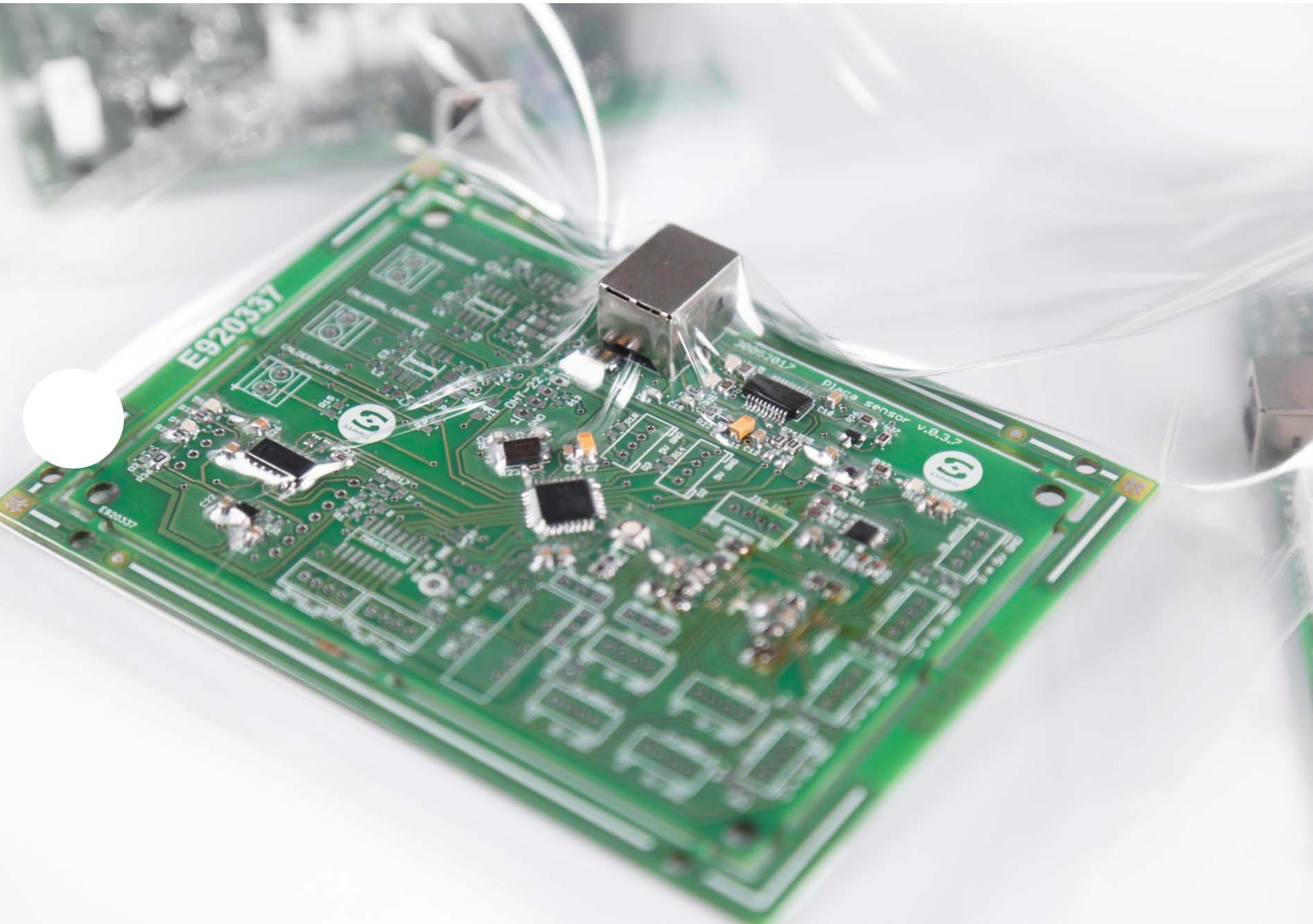
Congelación de productos envasados al vacío

La posibilidad de congelar alimentos para su conservación utilizando el vacío puede ser una herramienta muy significativa para la organización de producciones. Los pasos serían: Congelar, envasar/etiquetar y almacenar.



Múltiples aplicaciones

Non-food



El envasado al vacío puede ser útil no solo para alimentos, sino también para productos que requieran una protección especial, por lo que es útil en sectores como electrónica, joyería, cosmética, etc



Rentabilidad y economía

Máxima rentabilidad de las horas de trabajo



El envasado al vacío, al permitir realizar el trabajo con antelación, permite una mejor organización de la jornada y aprovechar los tiempos muertos para obtener la máxima rentabilidad de las horas del personal.

Ello repercute en la calidad del trabajo, reduciendo las mermas y mejorando el resultado final del trabajo desempeñado.

Rentabilidad y economía

Control preciso de costes

El envasado al vacío permite una organización de raciones estandarizadas en peso, lo cual se traduce en un control de costes preciso.



Rentabilidad y economía

Almacenamiento higiénico y racionado



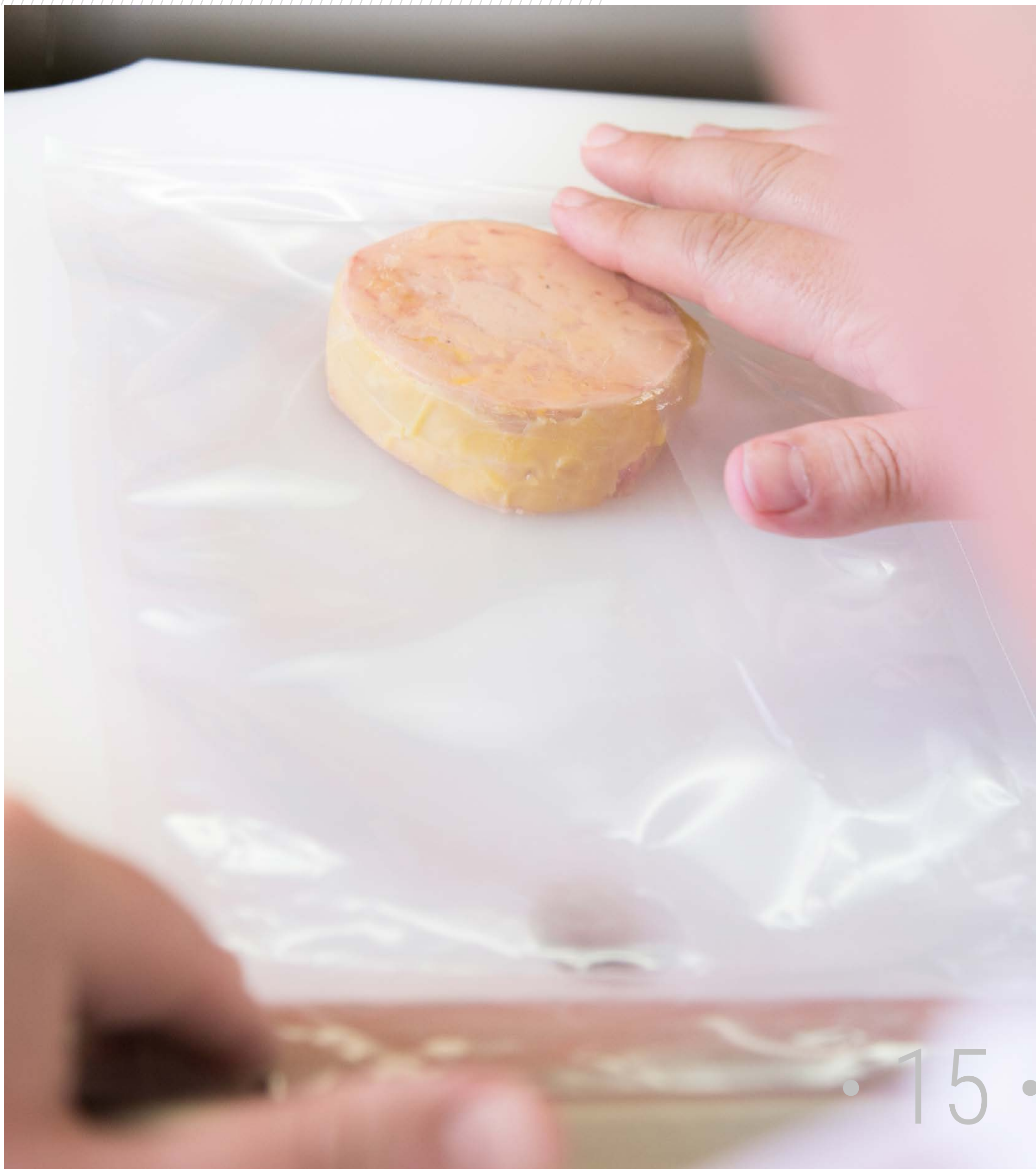
El alimento envasado al vacío, al estar aislado de agentes contaminantes externos, se almacena en las mejores condiciones de higiene. El porcionado estandarizado permite organizar el almacenamiento, permitiendo un mejor control de costes y reduciendo desperdicios.

Rentabilidad y economía

Optimización del proceso de compra

El envasado al vacío permite mejorar el control de stock y racionalizar las compras, aprovechando de los mejores días de compra. Además, al permitir conservar los alimentos durante más tiempo, se pueden realizar compras mayores, reducir los tiempos y costes de desplazamientos y mejorar el poder de negociación frente a proveedores.





Vacío óptimo

máximo control
& fiabilidad

Vacío óptimo

El ciclo está controlado por un microprocesador de gran precisión que controla el porcentaje de vacío alcanzado dentro de la cámara, permitiendo obtener resultados precisos y uniformes en todo momento e independientemente de la cantidad de producto a envasar.

Además, con el sensor se obtiene una optimización de los tiempos de trabajo: la bomba trabaja el tiempo necesario para obtener el resultado deseado, por lo que conseguimos una reducción de tiempos de trabajo que repercute en la rentabilidad del negocio y prolonga la vida útil de la bomba.

Vacío controlado por sensor



Vacío óptimo



Vacío controlado por sensor

Con el control por sensor, se obtiene un mejor control en el envasado de líquidos: Conociendo el porcentaje de vacío al que hierve un líquido al ser envasado, con el control por sensor podemos conseguir que nunca se sobrepase dicho punto.

Vacío óptimo

Máxima fiabilidad

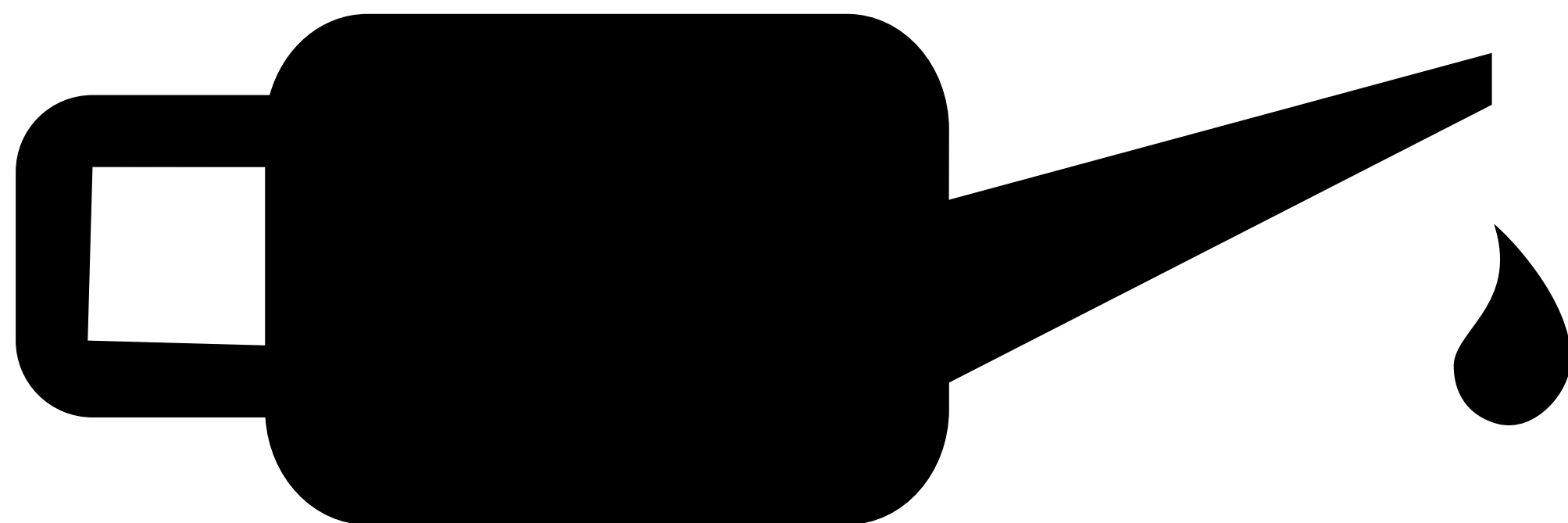
Todos los modelos de la gama SU están equipados con bombas de vacío Busch, robustas, fiables y de gran calidad. Estas bombas permiten un uso continuado y son garantía de máximo vacío y una larga vida útil.

Además, todas las envasadoras al vacío Sammic cuentan con prestaciones avanzadas que permiten prolongar sensiblemente la vida útil de sus bombas de vacío.



Vacío óptimo

Máxima fiabilidad



Oil-dry

Todos los modelos cuentan con un programa de secado de la bomba, lo cual permite su conservación en óptimas condiciones.

Contador de horas

La visualización del contador de horas de uso para el cambio de aceite contribuye a mejorar la durabilidad de la máquina.

Vacío óptimo

En caso de haber seleccionado un vacío del 99%, es posible programar hasta 10" de vacío adicional. El vacío PLUS permite extraer la mayor cantidad de aire del ingrediente principal. Esta función es ideal para la cocción al vacío, dado que durante la cocción no tendremos aire dentro de la bolsa.

Y en cocina de vanguardia, esta función nos permite obtener resultados sorprendentes como transparencias y osmotizaciones.

Haz click para
ver el vídeo de la
osmotización.

Vacío PLUS



Vacío óptimo

Construcción en acero inox



Tanto la carrocería como la cámara de vacío están construidas en acero inoxidable de gran calidad. En las series 300, 400 y 500, las cámaras de vacío están embutidas.

Vacío óptimo

Tapa amortiguada

La tapa, transparente y gran durabilidad, cuenta con los cantos mecanizados y pulidos. La tapa está equipada con amortiguadores de gas con carrera final amortiguada para una apertura suave de la misma.



Vacío óptimo

Doble soldadura



Todos los modelos de envasadoras están equipados con barras de doble soldadura, garantizando la estanqueidad de la bolsa en todo momento. Además, a partir de la serie 400, las barras están equipadas con resistencias curvadas que permiten eliminar restos de producto y garantizar la estanqueidad del sellado.



Prestaciones
avanzadas
en todos
los modelos

Prestaciones avanzadas

Toda la información de un vistazo

El teclado táctil retro iluminado está fabricado en material plástico anti-rayaduras protegido contra las proyecciones de agua. Provisto de una pantalla LCD en color de 3.9", permite la visualización de todos los valores del programa de vacío de forma simultánea:

- Porcentaje de vacío y la presión de vacío en valor absoluto (mbar/hPa).
- Display de texto en 6 idiomas para la visualización de la lista de productos e información de la fase del programa.
- Estado de la impresora y valores a imprimir en la etiqueta.
- Aviso de detección de evaporación de líquidos.
- Estado de la conexión Bluetooth con el dispositivo móvil.

Prestaciones avanzadas

En toda la gama es posible memorizar 99 programas diferentes de vacío. Además, se pueden bloquear los programas para evitar cambios indeseados por parte del operario. Los modelos con la opción de conectividad Bluetooth permiten guardar programas por nombre y número.

Memoria de programas



Prestaciones avanzadas

Atmosfera progresiva inteligente



Las envasadoras SU disponen de una válvula para la entrada de aire suave a la cámara, realizando la descompresión de forma progresiva. Esto es útil para evitar la perforación de la bolsa en el caso de productos que requieran de una protección especial o con aristas agudas, o en el caso de productos blandos o frágiles.

Prestaciones avanzadas

Vacío por etapas

Todos los modelos disponen de un programa de vacío por etapas para productos blandos de tipo poroso. El proceso de vacío realiza varias pausas antes de alcanzar el vacío final programado. Ello permite sacar el aire atrapado en el producto. Así conseguimos, por un lado, mejores condiciones para la conservación posterior del producto y, por otro, cocciones al vacío mucho más exactas.

Haz click para
ver el vídeo



Prestaciones avanzadas

Detección de la evaporación de líquidos



Gracias al nuevo sistema para la detección del punto de evaporación de salsas, sopas, frutas, carne roja, etc., se detiene automáticamente el proceso de vacío, evitando el desbordamiento de líquidos en la cámara y garantizando el máximo vacío posible para cada producto. Así, se previene el resecamiento del producto y la contaminación del aceite de la bomba.

El tiempo de vacío es siempre el óptimo para el producto a envasar.

Haz click para
ver el vídeo

Prestaciones avanzadas

Vac-Norm ready

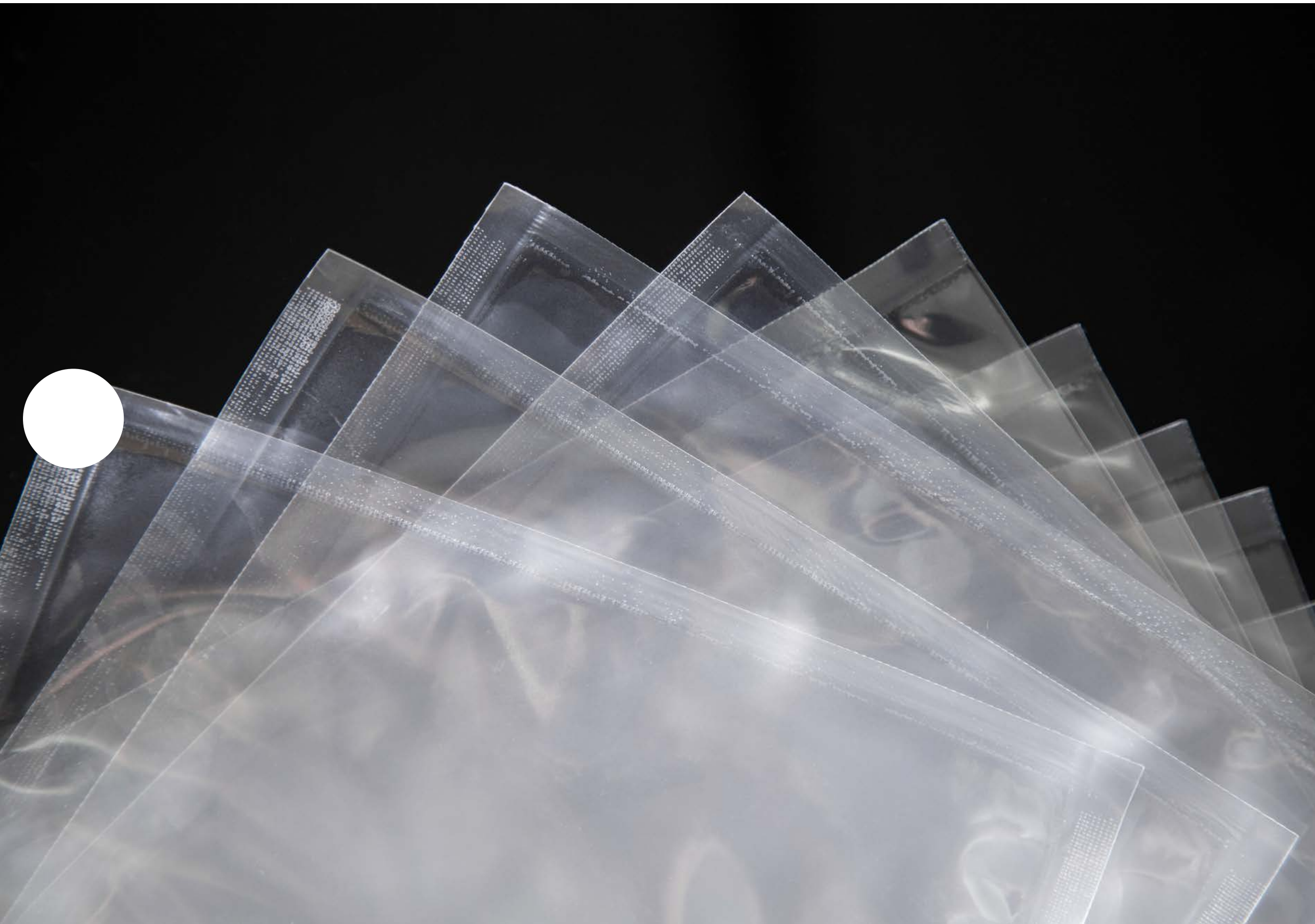
Todos los modelos están preparados para conectar el kit de vacío exterior Vac- Norm, lo cual permite realizar el vacío en cubetas especialmente diseñadas para tal fin en lugar de utilizar bolsas de vacío. El control de sensor y la descompresión automática para retirar el tubo al final del ciclo evita que se produzca pérdida de vacío por la válvula al final de cada ciclo.



Haz click para
ver el vídeo

Prestaciones avanzadas

Programa de sellado de bolsas



Todas las envasadoras permiten efectuar ciclos de envasado únicamente para el sellado de bolsas. Basta con ajustar un vacío menor en el momento de programar el ciclo.

Prestaciones avanzadas

Pulsador "pausa"

El pulsador "pausa" permite "congelar" la fase de vacío y arrancar desde el mismo punto. Esto es especialmente útil para el marinado de distintos productos en una receta, acelerar la maceración o curación de productos, aromatizar productos o suavizar la carne.

Haz click para
ver el vídeo



Prestaciones avanzadas

Seguridad para el usuario



Todos los modelos están equipados con un sistema de seguridad con protecciones de tiempo máximo de funcionamiento o fallo de vacío.

Prestaciones avanzadas

Sistema de impresión de etiquetas

Gracias al exclusivo sistema de impresión de etiquetas, es posible imprimir etiquetas plastificadas resistentes a bajas temperaturas directamente desde la envasadora, sin necesidad de hardware intermedio.

La etiqueta contiene el nombre del producto, el valor de vacío, la fecha de envasado, la fecha de caducidad y la temperatura de conservación, garantizando una correcta trazabilidad HACCP.



Conectividad y aplicación SammicVAC



Gracias a la conectividad mediante Bluetooth a dispositivos móviles y la app SammicVAC gratuita, es posible programar ciclos por nombre de producto, así como diseñar etiquetas.

Configuración a su medida



Configuración a su medida

Las envasadoras SU permiten una configuración a la medida del usuario, siendo posible adquirirlo con la opción de gas inerte para el envasado de alimentos en atmósfera protectora y la soldadura PLUS para sellar bolsas estándar o bolsas metalizadas pulsando un botón.

Amplio abanico de opciones



Configuración a su medida

Gas inerte



La instalación del sistema de inyección de gas inerte es opcional en todos los modelos. Esta función permite envasar con atmósfera protectora. Según el gas empleado y el producto a envasar, se obtiene una mejora en la conservación del producto, en su aspecto o se evitan daños en el caso de productos frágiles.

Configuración a su medida

Soldadura PLUS

Pulsando una tecla, se incrementa la potencia eléctrica necesaria para el sellado de bolsas de tipo metálico.

Haz click para
ver el vídeo





SammicVAC App

Trazabilidad mediante
etiquetado y programación
avanzada

Sammic Vac App

SammicVAC App



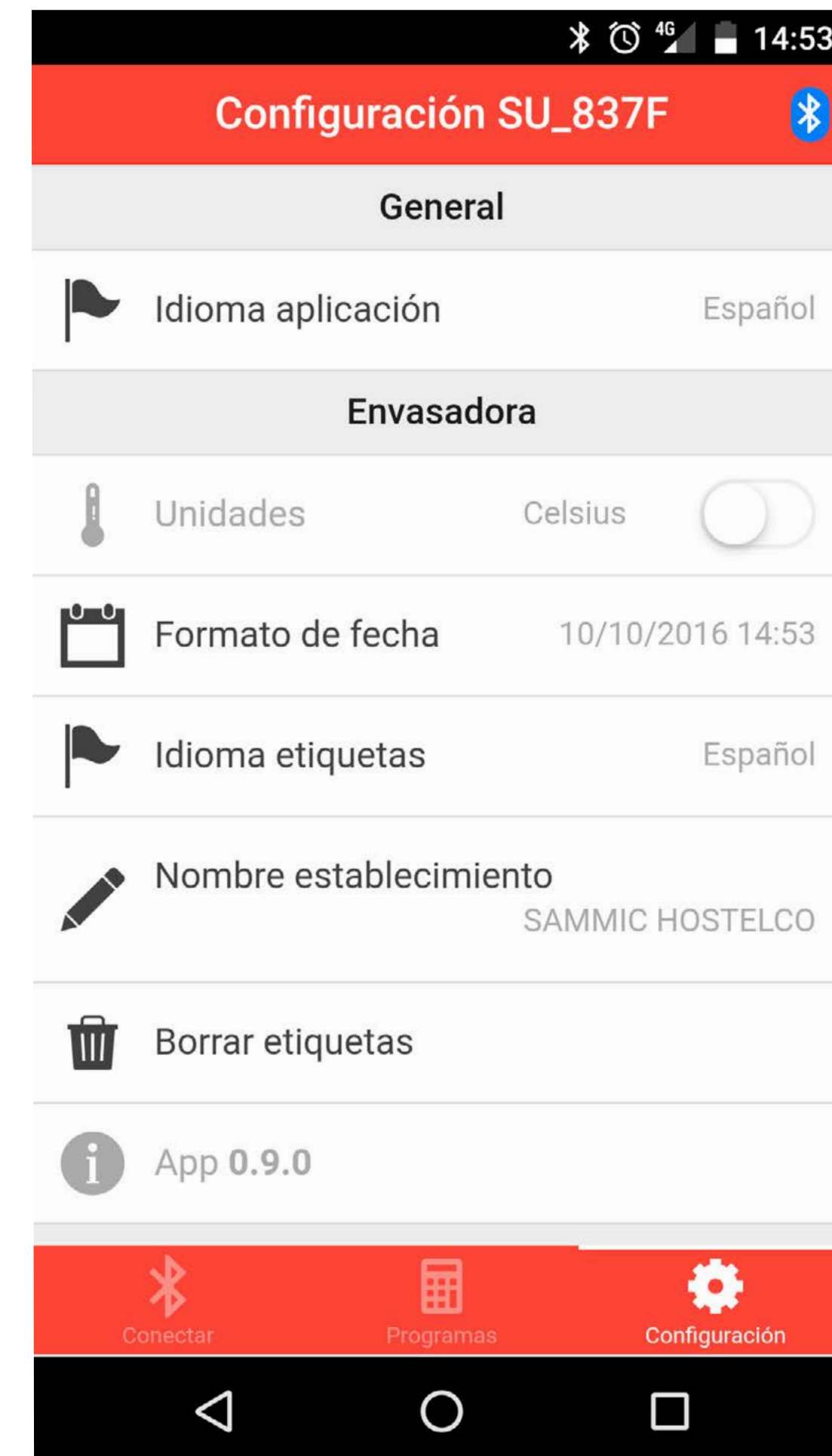
Todas las envasadoras SU permiten su programación y el control de la impresión de etiquetas mediante la app gratuita SammicVAC. SammicVAC, instalada en un dispositivo móvil se conecta a la envasadora mediante Bluetooth y permite la programación o modificación de programas, así como la personalización de etiquetas, de una manera fácil e intuitiva.

Haz click para ver el vídeo

Sammic Vac App

Programar nunca fue tan sencillo

Las envasadoras SU se pueden programar tanto desde la máquina como mediante el dispositivo móvil. Esto último permite almacenar programas con solo por número de programa y valores asociados, sino que permite añadir una descripción del alimento o receta a envasar.



Sammic Vac App

Personalización e impresión directa de etiquetas



La introducción de textos para el etiquetado se realiza mediante la app SammicVAC y se transmite a la envasadora. En la misma, se introduce el nombre de la receta, los días de caducidad, la temperatura de almacenamiento y los valores del programa de envasado. Las etiquetas se imprimen, de forma automática y en la cantidad solicitada, al final del ciclo.

Sammic Vac App

Impresora opcional

La impresora se conecta a la envasadora mediante un cable y, al final de cada ciclo, se imprimen las etiquetas directamente.





Garantía de higiene

Garantía de higiene

NSF: la calidad reconocida



Las envasadoras Sammic están certificadas por NSF International en conformidad con la norma NSF/ANSI, lo cual es, en sí, una garantía de higiene.

Consultar modelos

Garantía de higiene

La barra de soldadura sin cables permite tener una cuba sin obstáculos y facilita su limpieza y mantenimiento en óptimas condiciones higiénicas.

Barra de soldadura sin cables



Garantía de higiene

Cuba embutida



En las series 300, 400 y 500, cubas de vacío de acero inoxidable 304, embutidas y sin aristas, con bordes redondeados para facilitar su limpieza.



Accesorios
para cualquier
necesidad

Bolsas para envasar al vacío



Bolsas de vacío de distintos tamaños,
disponibles en prácticos packs.

Kit de vacío exterior Vac-Norm

Para la realización del vacío en recipientes especialmente diseñados para ello.



Recipientes Vac-Norm



Cubetas y tapas de máxima calidad para la realización del vacío sin bolsa, usando el kit de vacío exterior Vac-Norm.

Kit de corte de bolsa

Sustituyendo la barra de soldadura doble por el kit de corte de bolsa, la bolsa sobrante se corta automáticamente en el momento de sellar la misma.



Soportes para envasar líquidos



Soporte que permite colocar los líquidos en la posición adecuada para su envasado, evitando que se derramen durante el proceso.

Planchas de relleno

Las planchas de relleno tienen doble finalidad. Por un lado, permiten posicionar el producto a la altura adecuada para obtener un sellado perfecto. Por otro, al haber menos aire en la cámara, se obtiene mejor rendimiento durante el proceso de envasado, puesto que permite acortar los tiempos para alcanzar el vacío deseado.



Carro-soporte para envasadoras



Los carros-soporte para envasadoras están diseñados específicamente para modelos de sobremesa de las series 400 y 500 y permiten un fácil desplazamiento de la envasadora con sus accesorios. Fabricados en acero inoxidable, los carros-soporte son robustos y están equipados con ruedas.

Características técnicas



	ENVASADORAS DE SOBREMESA						ENVASADORAS DE PIE			
CARACTERÍSTICAS	SU-310P	SU-316P	SU-416P	SU-420P	SU-520P CC	SU-520P L	SU-604P	SU-604P CC	SU-606P	SU-606P CC
Capacidad bomba (m ³ /h)	10	16	16	20	20	20	40	40	63	63
Tipo soldadura	Doble									
Longitud barra soldadura (mm)	320	320	420	420	420+420	555	413+656	465+465	413+656	465+465
Potencia eléctrica (w)	370	370	370	750	750	750	1.100	1.100	1.500	1.500
Aliment. eléctrica	230V / 50-60 Hz / 1~						230-400V / 50-60 Hz / 3N~			
Presión vacío máximo (mbar)	2	2	2	2	2	2	0.5	0.5	0.5	0.5
Dimensiones cámara (mm)										
Ancho	330	330	430	430	568	568	672	672	672	672
Fondo	360	360	415	415	431	431	481	481	481	481
Alto	155	155	180	180	215	215	200	200	200	200
External dimensions (mm)										
Ancho	384	384	484	484	634	634	740	740	740	740
Fondo	465	465	529	529	552	552	566	566	566	566
Alto	403	403	448	448	513	513	997	997	997	997
Peso neto (kg)	34	34	65	70	76	79	145	145	159	159
Dotación	1 plancha de relleno									

Web

Ficha

Web

Ficha

Web

Ficha

Web

Ficha

Web

Ficha

Web

Ficha

Web

Ficha

Web

Ficha

Web

Ficha

Web

Ficha

Características técnicas



	ENVASADORAS DE PIE						ENVASADORAS DE PIE DE DOBLE CÁMARA	
CARACTERÍSTICAS	SU-806P	SU-806P CC	SU-806P LL	SU-810P	SU-810P CC	SU-810P LL	SU-6100P	SU-6160P
Capacidad bomba (m ³ /h)	63	63	63	100	100	100	100	155
Tipo soldadura	Doble							
Longitud barra soldadura (mm)	530+848	581+581	848+848	530+848	581+581	848+848	2 x (660+660)	2 x (660+660)
Potencia eléctrica (w)	1.500	1.500	1.500	2.200	2.200	2.200	2.200	4000
Aliment. eléctrica	230-400V / 50-60 Hz / 3N~							
Presión vacío máximo (mbar)	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
Dimensiones cámara (mm)								
Ancho	864	864	864	864	864	864	662	662
Fondo	603	603	603	603	603	603	874	874
Alto	215	215	215	215	215	215	205	205
External dimensions (mm)								
Ancho	960	960	960	960	960	960	1640	1640
Fondo	757	757	757	757	757	757	874	874
Alto	998	998	998	998	998	998	1370	1370
Peso neto (kg)	232	232	232	250	250	250	360	360
Dotación	1 plancha de relleno						4 planchas de relleno	

Web

Ficha

Web

Ficha

Web

Ficha

Web

Ficha

Web

Ficha

Web

Ficha

Web

Ficha

Web

Ficha



SAMMIC, S.L. · Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN

Copyright 2024 © Sammic S.L. · 05/2024-01