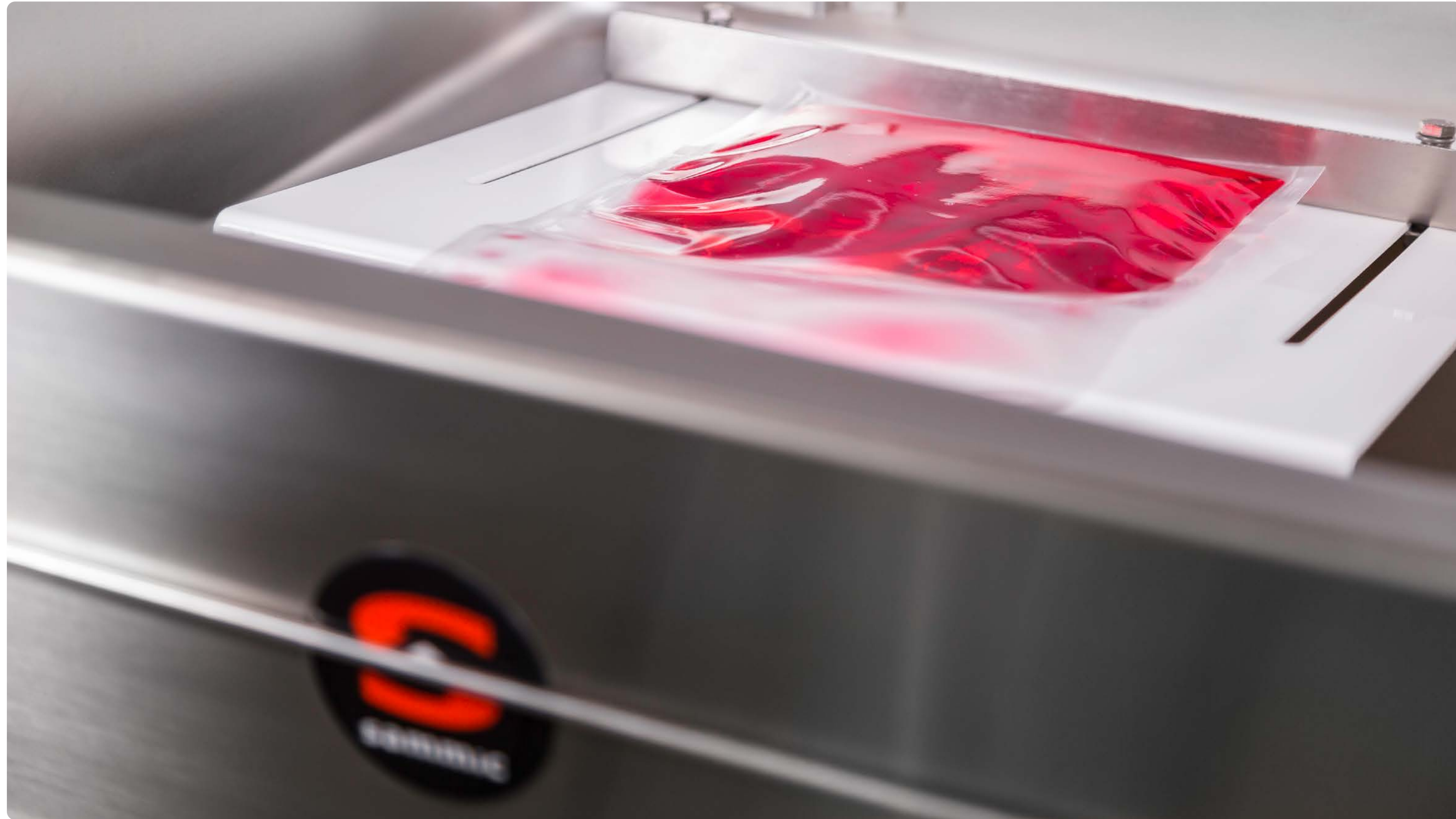




SU SENSOR ULTRA *line*

MACHINES À EMBALLER SOUS VIDE





Voir vidéo dans
youtube

#FeelTheProduct



De nombreuses
applications
de l'emballage sous vide

Nombreuses applications

Emballage d'aliments crus

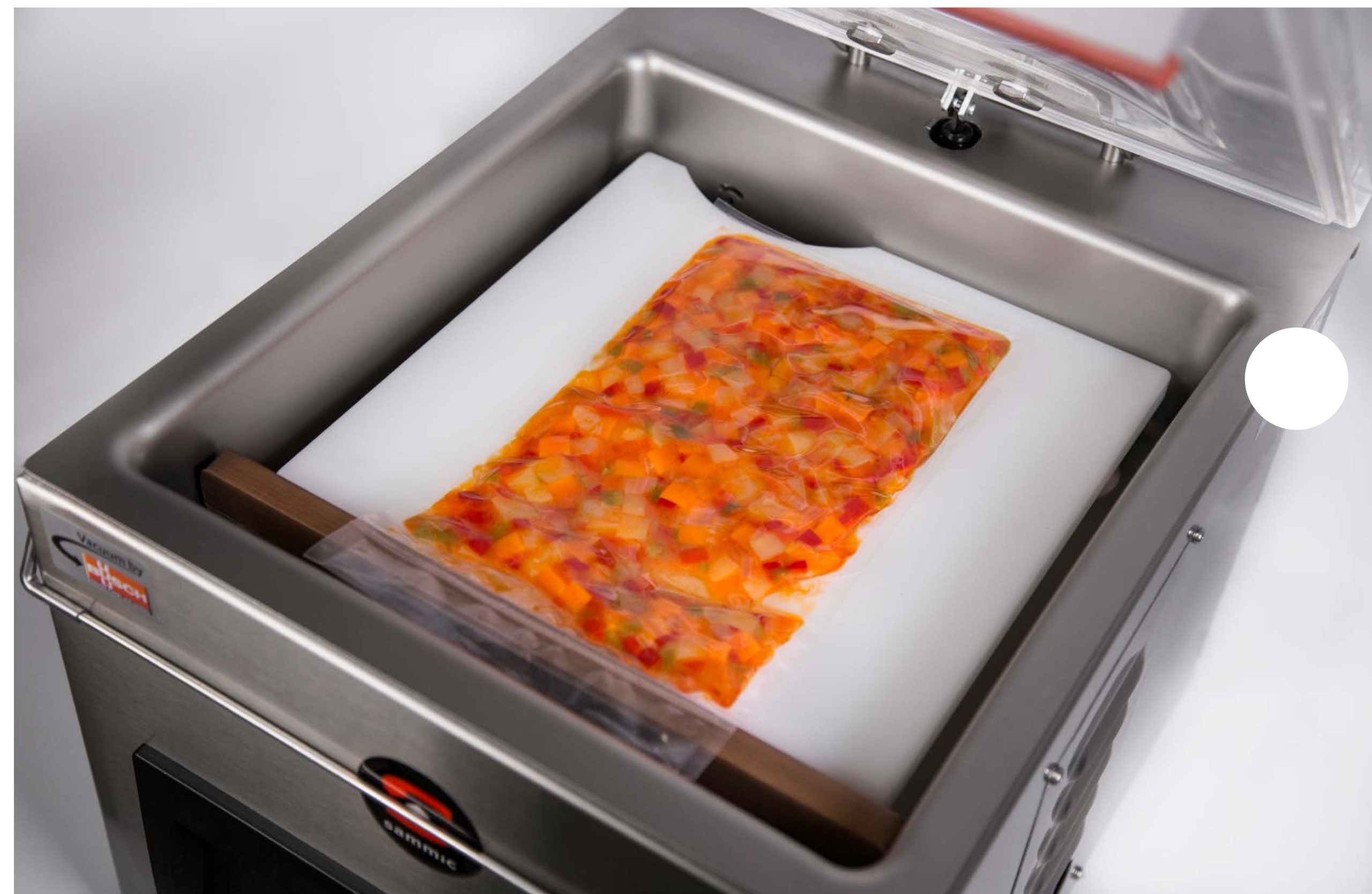


L'emballage sous vide retarde la prolifération bactérienne dans les aliments crus, tout en maintenant leurs qualités intactes plus longtemps.

Nombreuses applications

L'emballage sous vide de produits cuisinés permet un stockage rationnel et plus d'organisation lors du service.

Emballage de produits cuisinés de manière traditionnelle



Nombreuses applications

Cuisson sous vide et basse température



La cuisson à basse température est une technique culinaire qui gagne des adeptes de par les multiples avantages qu'elle offre. Cette technique requiert un emballage sousvide des aliments.

Nombreuses applications

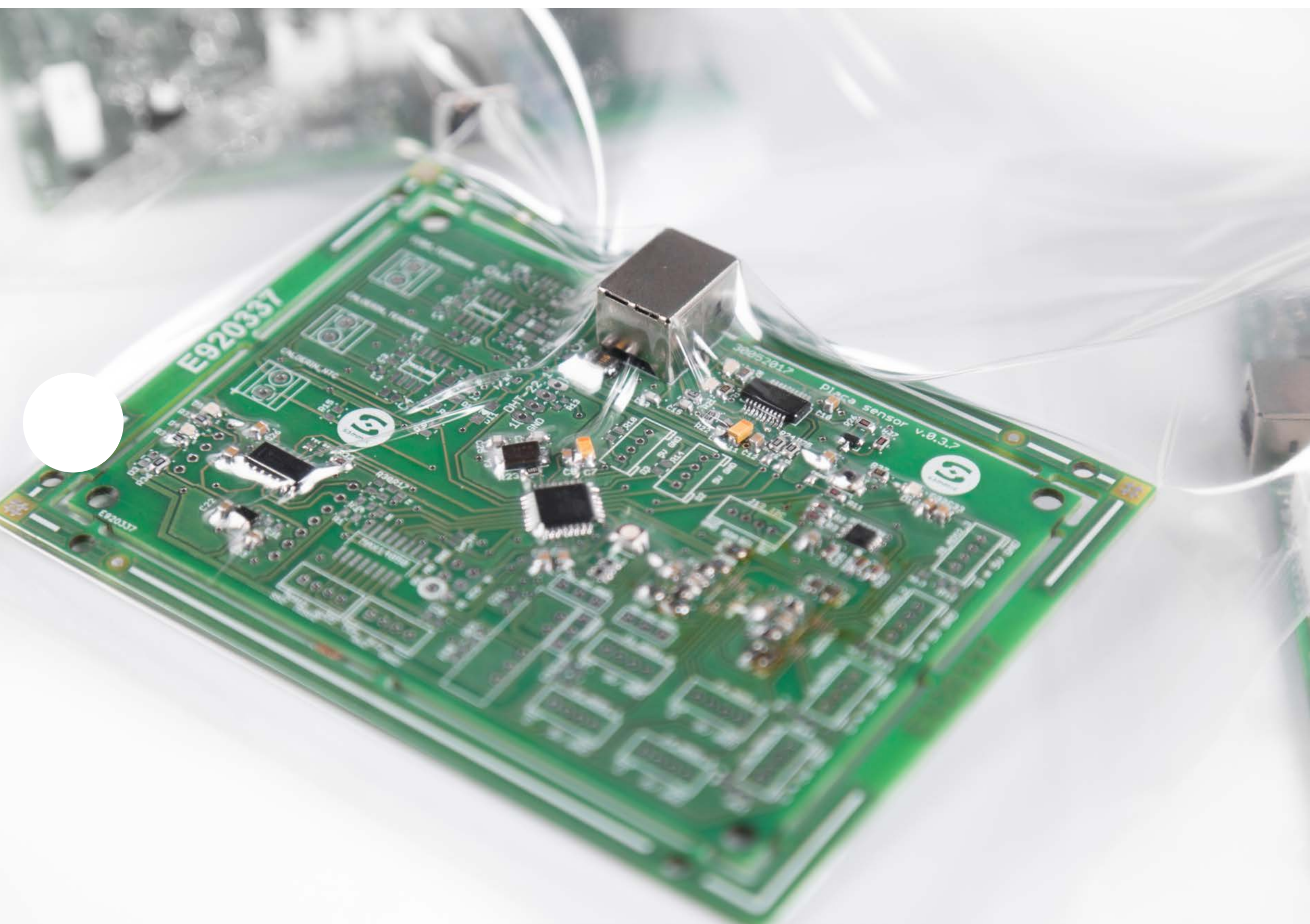
Congélation de produits emballés sous vide

Parce qu'il n'y a pas de transfert d'humidité entre le produit et le milieu ambiant, la congélation de produits emballés sous vide permet de maintenir l'aliment dans des conditions de conservation optimales.



Nombreuses applications

Produits non-alimentaires



L'emballage sous vide peut être utile pour les aliments, mais également pour des produits qui nécessitent une protection spéciale, il est donc utile dans des secteurs comme l'électronique, la bijouterie, la cosmétique, etc.



Rentabilité et économie

Rentabilité et économie

Une rentabilité maximale des heures de travail



L'emballage sous vide, parce qu'il permet de réaliser le travail à l'avance, permet une meilleure organisation de la journée et de profiter des temps morts pour obtenir une rentabilité maximale des heures de travail du personnel. Cela se répercute sur la qualité du travail, en réduisant les pertes et en améliorant le résultat final du travail entrepris.

Rentabilité et économie

Un contrôle précis des coûts

L'emballage sous vide permet un fractionnement régulier des portions, ce qui se traduit par un contrôle plus précis des coûts.



Rentabilité et économie

Un stockage hygiénique et raisonné



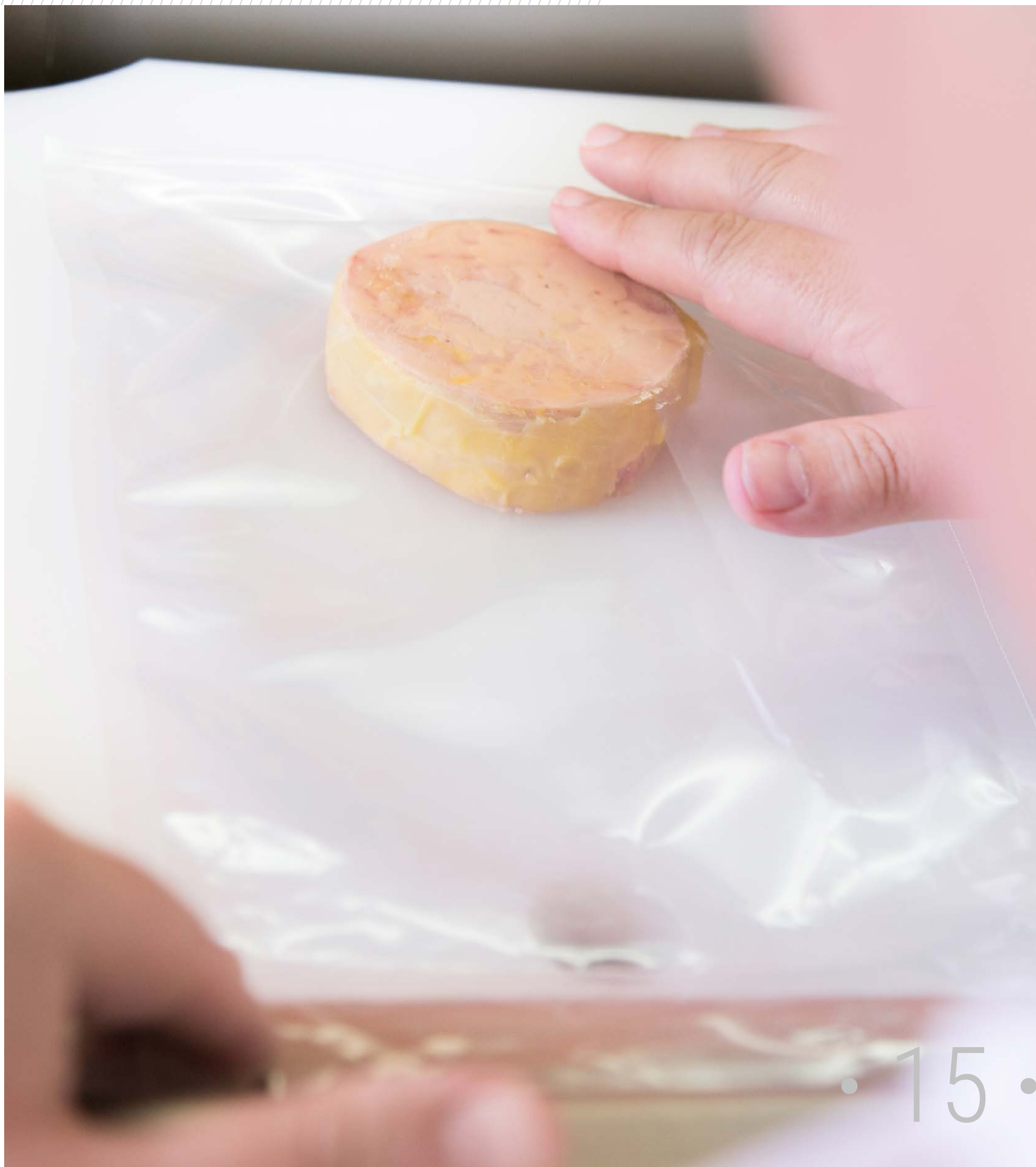
L'aliment emballé sous vide est isolé des agents contaminants extérieurs et se stocke donc dans de meilleures conditions d'hygiène. Les portions régulières permettent de rationaliser le stockage, pour un meilleur contrôle des coûts en réduisant les gaspillages.

Rentabilité et économie

L'emballage sous vide permet d'améliorer le contrôle des stocks et de rationaliser les achats, en bénéficiant des meilleures opportunités d'achat. De plus, parce qu'il permet de conserver les aliments pendant plus longtemps il autorise des volumes d'achats plus importants, réduit les temps et coûts de déplacements et apporte plus de pouvoir de négociation vis-à-vis des fournisseurs.

Optimisation du processus d'achat





Vide optimal

contrôle maximal
& fiabilité

Vide optimal

Le cycle est contrôlé par un microprocesseur de grande précision qui contrôle le pourcentage de vide atteint à l'intérieur de la chambre, permettant ainsi d'obtenir des résultats précis et uniformes à tout moment et indépendamment de la quantité de produit à emballer.

De plus, le senseur fournit une optimisation des temps de travail : la pompe fonctionne le temps nécessaire pour obtenir le résultat souhaité, réduisant les temps de travail. Cela se répercute sur la rentabilité professionnelle et prolonge la durée de vie utile de la pompe.

Vide contrôlé par senseur



Vide optimal



Vide contrôlé par capteur

Le contrôle par capteur fournit un meilleur contrôle dans le conditionnement des liquides : En connaissant le pourcentage de vide auquel un liquide bout quand il est conditionné, le contrôle par capteur permet de ne jamais dépasser ce point.

Vide optimal

Fiabilité maximale

Tous les modèles de la gamme SU sont munis de pompes de vide Busch, robustes, fiables et de grande qualité. Ces pompes permettent une utilisation continue et sont la garantie d'un vide maximal et d'une longue durée de vie utile.

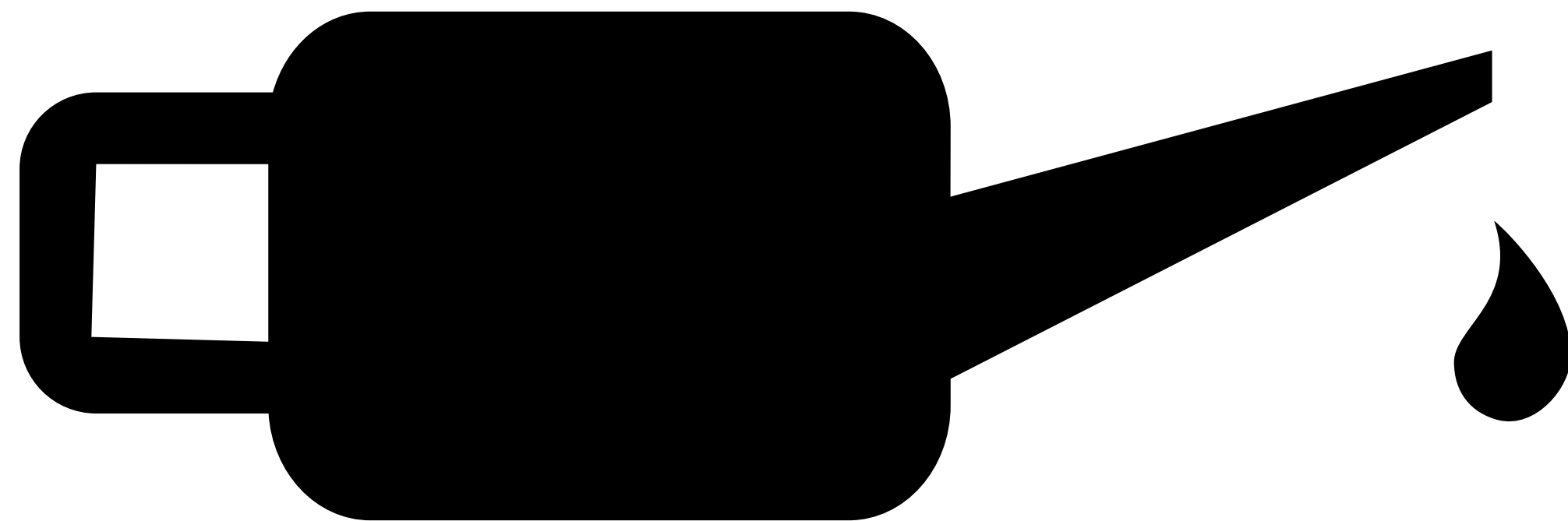
De plus, toutes les machines à emballer sous vide Sammic offrent des prestations avancées qui permettent de prolonger sensiblement la longévité des pompes à vide.

Vacuum by



Vide optimal

Fiabilité maximale



Oil-dry

Tous les modèles possèdent un programme de séchage de la pompe, ce qui permet sa conservation dans des conditions optimales.

Compteur d'heures

La visualisation du compteur des heures d'utilisation pour le changement de l'huile contribue à améliorer la longévité de la machine.

Vide optimal

Lors du choix d'un vide à 99 %, il est possible de programmer jusqu'à 10" de vide supplémentaire. Le vide PLUS permet d'extraire une plus grande quantité d'air de l'ingrédient principal. Cette fonction est idéale pour la cuisson sous vide puisque pendant la cuisson le produit ne contient pas d'air à l'intérieur du sachet

Et en matière de cuisine d'avant-garde, cette fonction permet d'obtenir des résultats surprenants, notamment dans les transparences et les osmoses.

Voir vidéo dans
youtube

Vide PLUS



Vide optimal

Fabrication en acier inox



Le châssis comme la chambre de vide sont fabriqués en acier inoxydable de grande qualité. Dans les séries 300, 400 et 500, les chambres à vide sont embouties.

Vide optimal

Couvercle amorti

Le couvercle, transparent et grande durabilité, compte sur des bords mécanisés et polis. Le couvercle est muni d'amortisseurs à gaz avec une course finale amortie pour une ouverture délicate.



Vide optimal

Double soudure



Tous les modèles de machines à emballer sous vide sont équipés de barres avec un double cordon de soudure, assurant l'étanchéité du sachet à tout moment. De plus, à partir de la série 400, les barres sont munies de résistances courbes permettant d'éliminer les restes de produit et assurant l'étanchéité de la soudure.



Des prestations
avancées sur
tous les modèles

Prestations avancées

Tous les détails en un coup d'oeil

Clavier tactile rétroéclairé qui est fabriqué en matériau plastique anti-rayures protégé contre les éclaboussures d'eau et détecte même le gant en latex. Muni d'un écran LCD en couleurs de 3,9", permettant la visualisation de toutes les valeurs du programme de vide simultanément :

- Pourcentage de vide et la pression de vide à la valeur absolue (mbar/hPa).
- Affichage du texte en 6 langues pour la visualisation de la liste de produits et l'information de la phase du programme.
- Statut de l'imprimante et des valeurs à imprimer sur l'étiquette.
- Alerte de détection d'évaporation de liquides.
- Statut de la connexion Bluetooth avec le téléphone portable móvil.



Prestations avancées

Mémoire de programmes

Il est possible de mémoriser 99 programmes différents de vide dans toute la gamme. De plus, les programmes peuvent être bloqués afin d'éviter des modifications indésirables de la part de l'opérateur. Les modèles avec l'option de connectivité Bluetooth permettent de sauvegarder les programmes par nom et par numéro.



Prestations avancées

Atmosphère progressive intelligente



Les machines d'emballage SU comportent une vanne pour une entrée d'air lente dans la chambre et assurer la décompression de manière progressive. Ceci est utile pour éviter la perforation du sachet dans le cas de produits demandant une protection spéciale ou présentant des arêtes pointues, dans le cas des produits mous ou fragiles.

Prestations avancées

Vide par étapes

Tous les modèles disposent d'un programme de vide par étapes pour les produits mous de type poreux. Le processus de vide effectue plusieurs pauses avant d'atteindre le vide final programmé. Cela permet d'évacuer l'air piégé dans le produit. Nous obtenons ainsi, d'un côté, les meilleures conditions pour la conservation ultérieure du produit et, d'un autre côté, des cuissons sous-vide beaucoup plus exactes.

Voir vidéo
dans youtube



Prestations avancées

Détection de l'évaporation des liquides



Grâce au nouveau système de détection du point d'évaporation pour les sauces, soupes, fruits, viande rouge, etc., il suspend automatiquement le processus de vide afin d'éviter le débordement de liquides dans la chambre et ainsi garantir un vide maximal pour chaque produit. Ainsi, cela prévient le dessèchement du produit et la salissure de l'huile de la pompe. La durée de vide est toujours optimisée pour le produit à conditionner.

Voir vidéo
dans youtube

Prestations avancées

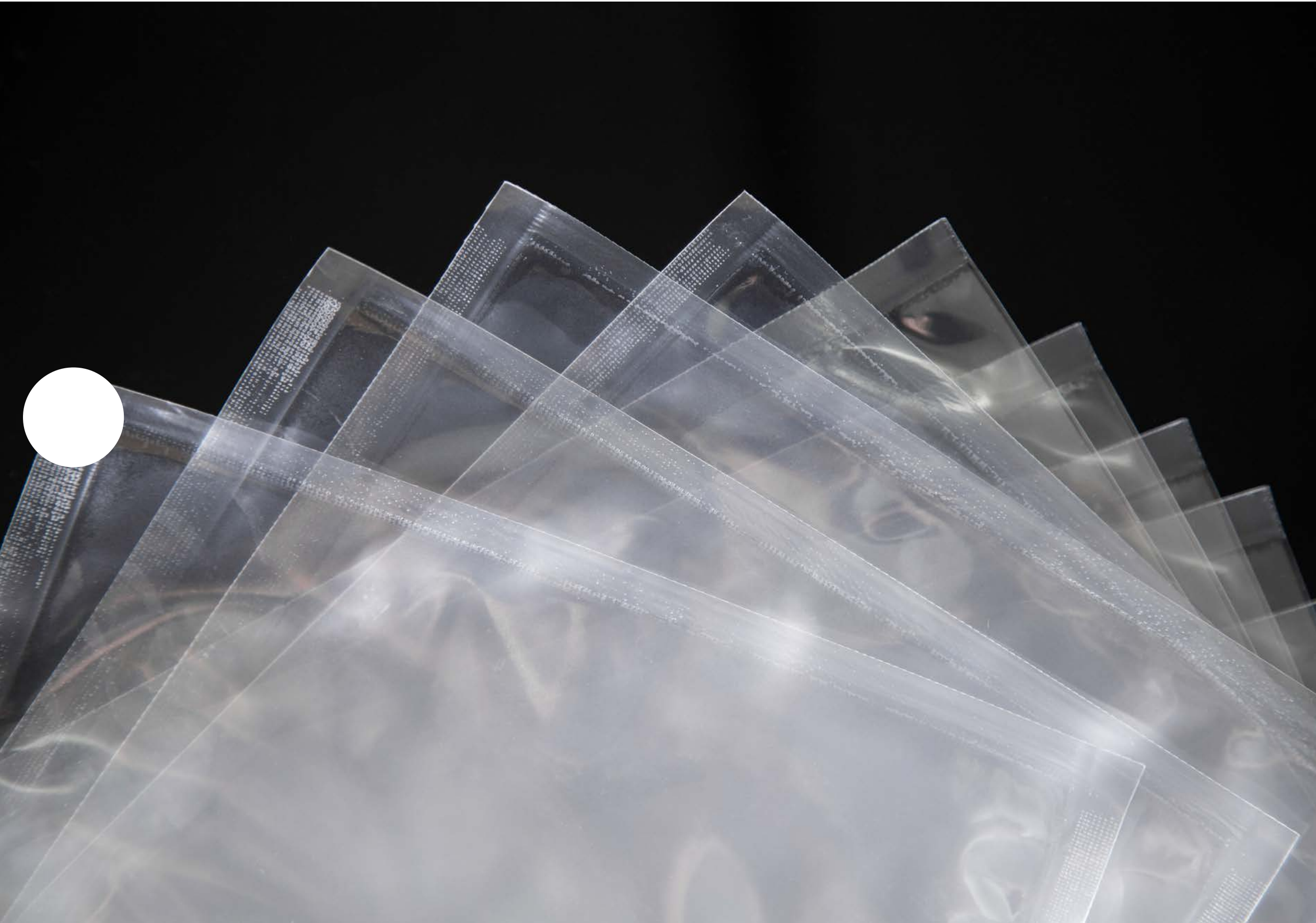
Vac-Norm ready

Tous les modèles sont préparés pour connecter le kit de vide extérieur Vac-Norm, qui permet de réaliser le vide dans des bacs spécialement conçus pour cela au lieu d'utiliser des sachets d'emballage sous-vide. Le contrôle par capteur et la décompression automatique pour retirer le tuyau en fin de cycle évitent la perte de vide produite par la vanne à la fin de chaque cycle.



Voir vidéo
dans youtube

Programme de soudure sans mise sous-vide



Toutes les machines à emballer sous vide permettent d'effectuer des cycles d'emballage uniquement avec la soudure de sachet, sans mise sous-vide. Il suffit de baisser le pourcentage de vide au moment de la programmation du cycle.

Prestations avancées

Touche « pause » pour mariner les aliments

La touche « pause » permet de « geler » la phase de vide et de la redémarrer. Elle est particulièrement utile pour mariner certains produits, pour accélérer la macération ou l'affinage de produits, les aromatiser ou rendre plus tendre la viande.

Voir vidéo
dans youtube



Prestations avancées

Sécurité pour l'utilisateur



Tous les modèles sont munis d'un système de sécurité avec protection de durée maximale de fonctionnement ou de défaillance de vide.

Prestations avancées

Systeme d'impression d'etiquettes

Grâce au système exclusif d'impression d'étiquettes, il est possible d'imprimer des étiquettes plastifiées résistantes à de basses températures directement depuis la machine d'emballage, sans avoir besoin de matériel intermédiaire.

L'étiquette contient le nom du produit, la valeur du vide, la date d'emballage, la date d'expiration et la température de conservation, assurant ainsi une traçabilité HACCP correcte.



Connectivité et application SammicVAC



Grâce à la connectivité par le biais du Bluetooth à des dispositifs mobiles et à l'application SammicVAC gratuite, il est possible de programmer des cycles par nom de produit, ainsi que de créer des étiquettes.

Configuration sur mesure



Configuration sur mesure

Un large éventail d'options

Les machines d'emballage SU permettent une configuration sur mesure pour l'utilisateur, étant possible de l'acquérir avec l'option de gaz inerte pour l'emballage d'aliments dans une atmosphère protectrice, avec une soudure PLUS pour sceller les sachets standards ou les sachets métallisés en appuyant sur un bouton.



Configuration sur mesure

Gaz inerte



L'installation du système d'injection de gaz inerte est optionnelle sur tous les modèles. Cette fonction permet d'emballer avec une atmosphère protectrice. Selon le gaz utilisé et le produit à conditionner, une amélioration dans la conservation du produit et dans son aspect est obtenue, ou les dommages en cas de produits fragiles sont évités.

Configuration sur mesure

Soudure PLUS

En appuyant sur une touche, la puissance électrique nécessaire pour le scellage des sachets de type métallique est augmentée.

Voir vidéo
dans youtube





SammicVAC App

Traçabilité par l'étiquetage
et la programmation
avancée



Sammic Vac App

SammicVAC App



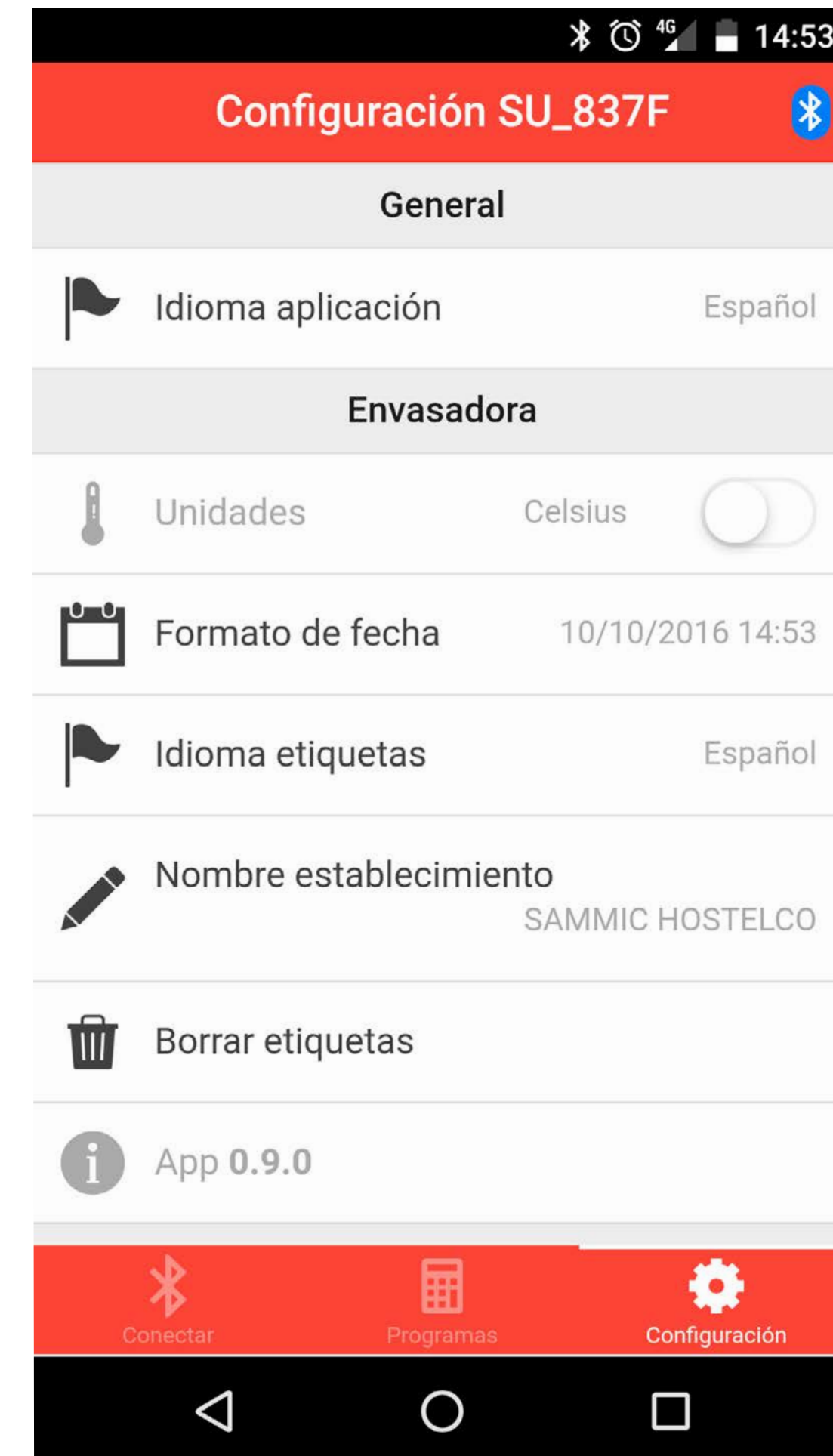
Tous les modèles de machines d'emballage SU permettent leur programmation et le contrôle de l'impression d'étiquettes par le biais de l'application gratuite SammicVAC. SammicVAC, installée dans un dispositif mobile, se connecte à la machine d'emballage par Bluetooth et permet la programmation ou la modification des programmes, ainsi que la personnalisation des étiquettes, d'une façon simple et intuitive.

Voir vidéo
dans youtube

Sammic Vac App

Programmer n'a jamais été aussi facile

Les machines d'emballage SU peuvent programmer tant depuis la machine que par le biais d'un dispositif mobile. Ce dernier permet de stocker des programmes non seulement avec le numéro du programme et les valeurs associées, mais il permet aussi d'ajouter une description de l'aliment ou la recette à conditionner.



Sammic Vac App

Personnalisation et impression directe d'étiquettes



L'introduction de textes pour l'étiquetage est réalisée par le biais de l'application SammicVAC et elle est transférée à la machine d'emballage. Le nom de la recette, les jours de péremption, la température de stockage et les valeurs du programme d'emballage y sont introduits. Les étiquettes sont imprimées de façon automatique et dans la quantité demandée à la fin du cycle.

Sammic Vac App

Imprimante optionnelle

L'imprimante se connecte à la machine d'emballage par le biais d'un câble et, à la fin de chaque cycle, les étiquettes sont imprimées directement.





Garantie d'hygiène

Garantie d'hygiène

NSF : une qualité reconnue



Les machines à emballer Sammic sont certifiées par NSF International en conformité avec la norme NSF/ANSI, ce qui est, en soi, une garantie d'hygiène.

Consulter les modèles.

Garantie d'hygiène

Barre de soudure sans câbles

La barre de soudure sans câbles permet d'avoir un bac sans obstacle et facilite son nettoyage et sa maintenance dans des conditions optimales d'hygiène.



Garantie d'hygiène

Bac embouti



Sur les séries 300, 400 et 500, les bacs à vide sont en acier inoxydable 304, emboutis et sans aspérités, leurs bords sont arrondis pour faciliter leur nettoyage.



Des accessoires pour tous les besoins

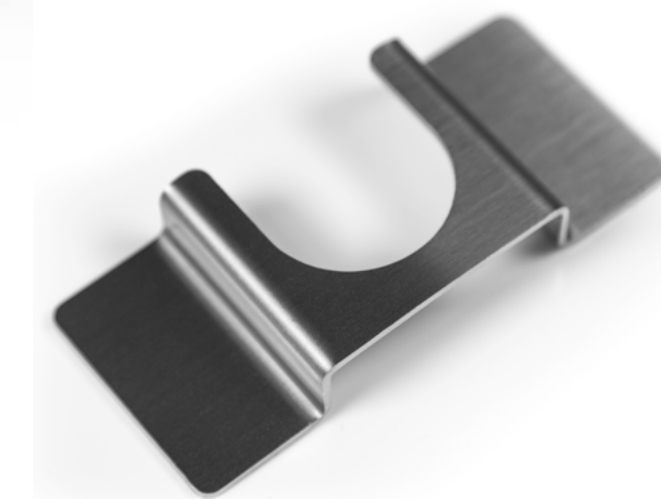
Sachets pour emballer sous vide



Sachets pour emballer sous-vide de différentes tailles, disponibles par packs pratiques.

Kit de vide extérieur Vac-Norm

Pour la réalisation du vide dans des récipients spécialement conçus pour cela.



Récipients Vac-Norm



Des bacs et des couvercles de qualité maximale pour la réalisation du vide sans sachet, en utilisant le kit de vide extérieur Vac-Norm.

Kit de découpe de sachet

En remplaçant la barre de soudure double par le kit de découpe de sachet, le surplus du sachet se coupe automatiquement au moment de le souder.



Supports pour conditionner les liquides



Un support qui permet de placer les liquides dans la position adéquate pour leur emballage, évitant ainsi de les renverser pendant le processus.

Plaques de niveau

Les plaques de remplissage ont une double utilité. D'une part, elles permettent de positionner le produit à la hauteur idéale pour obtenir une soudure parfaite. De l'autre, comme il y a moins d'air dans la chambre, un meilleur rendement est obtenu durant le processus, car cela permet de raccourcir les durées pour atteindre le vide souhaité.



Les chariot-socle pour les machines à emballer sous-vide



Les chariot-socle pour les machines à emballer sous-vide sont spécialement conçus pour les modèles à poser sur table des séries 400 et 500. Ils permettent de déplacer facilement la machine et ses accessoires. Fabriqués en acier inoxydable, les chariot-socle sont robustes et sont équipés de roulettes.

Caractéristiques techniques



	MACHINES À EMBALLER SOUS-VIDE À POSER SUR TABLE						MACHINES À EMBALLER SOUS-VIDE SUR PIEDS			
CARACTÉRISTIQUES	SU-310P	SU-316P	SU-416P	SU-420P	SU-520P CC	SU-520P L	SU-604P	SU-604P CC	SU-606P	SU-606P CC
Capacité pompe (m ³ /h)	10	16	16	20	20	20	40	40	63	63
Type de soudure	Double									
Longueur barre soudure (mm)	320	320	420	420	420+420	555	413+656	465+465	413+656	465+465
Puissance électrique (w)	370	370	370	750	750	750	1.100	1.100	1.500	1.500
Aliment. électrique	230V / 50-60 Hz / 1~						230-400V / 50-60 Hz / 3N~			
Pression vide maximale (mbar)	2	2	2	2	2	2	0.5	0.5	0.5	0.5
Dimensions chambre (mm)										
Largeur	330	330	430	430	568	568	672	672	672	672
Profondeur	360	360	415	415	431	431	481	481	481	481
Hauteur	155	155	180	180	215	215	200	200	200	200
Dimensions extérieures (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 plaque de niveau									

[Web](#)

[Fiche](#)

[Web](#)

[Fiche](#)

[Web](#)

[Fiche](#)

[Web](#)

[Fiche](#)

[Web](#)

[Fiche](#)

[Web](#)

[Fiche](#)

[Web](#)

[Fiche](#)

[Web](#)

[Fiche](#)

[Web](#)

[Fiche](#)

[Web](#)

[Fiche](#)

Caractéristiques techniques



	MACHINES À EMBALLER SOUS-VIDE SUR PIEDS						MACHINES À EMBALLER SOUS-VIDE SUR PIEDS À DOUBLE CHAMBRE	
CARACTÉRISTIQUES	SU-806P	SU-806P CC	SU-806P LL	SU-810P	SU-810P CC	SU-810P LL	SU-6100P	SU-6160P
Capacité pompe (m³/h)	63	63	63	100	100	100	100	155
Type de soudure	Double							
Longueur barre soudure (mm)	530+848	581+581	848+848	530+848	581+581	848+848	2 x (660+660)	2 x (660+660)
Puissance électrique (w)	1.500	1.500	1.500	2.200	2.200	2.200	2.200	4000
Aliment. électrique	230-400V / 50-60 Hz / 3N~							
Pression vide maximale (mbar)	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
Dimensions chambre (mm)								
Largeur	864	864	864	864	864	864	662	662
Profondeur	603	603	603	603	603	603	874	874
Hauteur	215	215	215	215	215	215	205	205
Dimensions extérieures (mm)								
Largeur	960	960	960	960	960	960	1640	1640
Profondeur	757	757	757	757	757	757	874	874
Hauteur	998	998	998	998	998	998	1370	1370
Poids net (kg)	232	232	232	250	250	250	360	360
Équipements inclus	1 plaque de niveau						4 plaques de niveau	

Web

Fiche

Web

Fiche

Web

Fiche

Web

Fiche

Web

Fiche

Web

Fiche

Web

Fiche

Web

Fiche



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

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

ALLER À LA
COUVERTURE