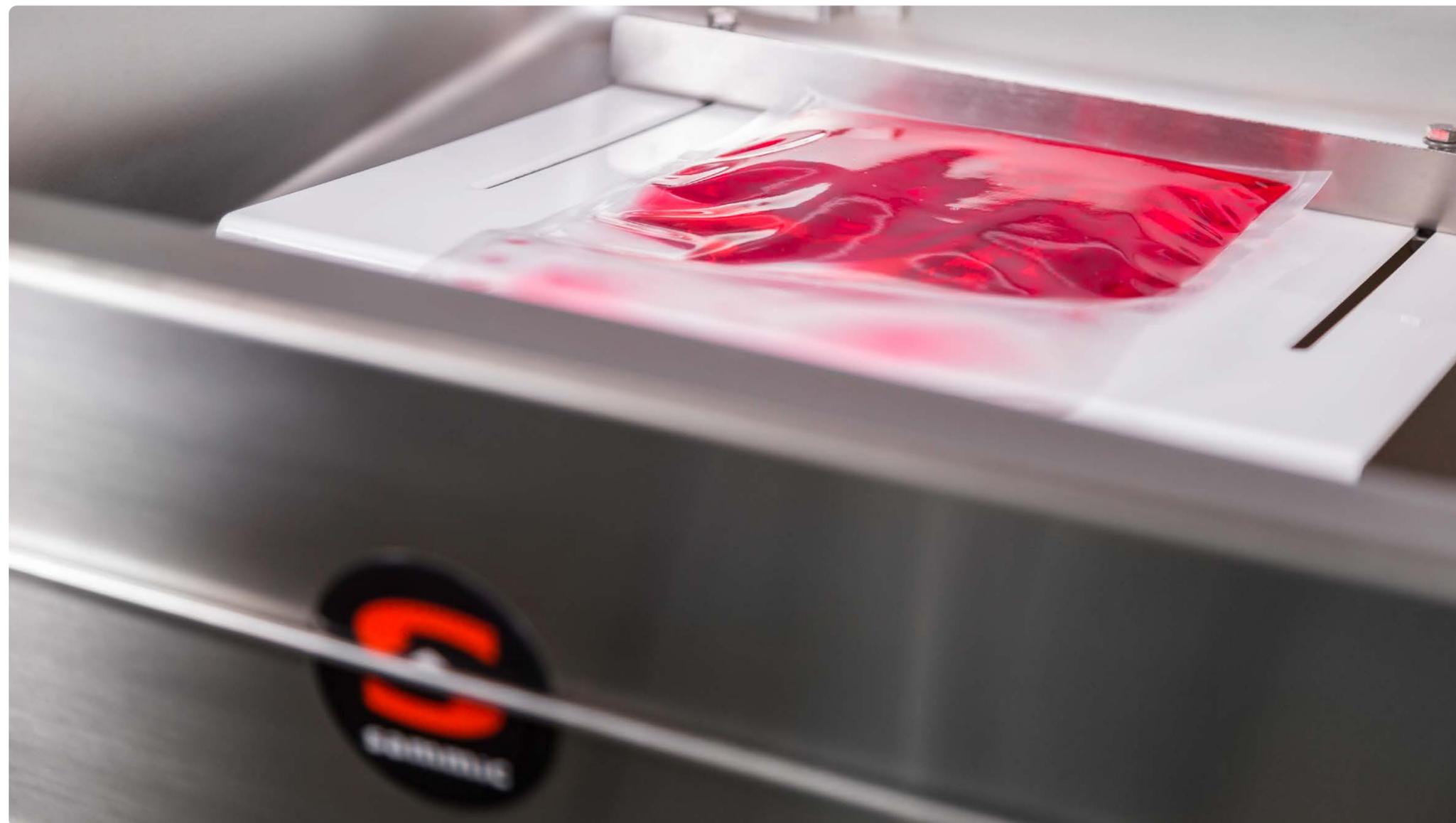




SU SENSOR ULTRA *line*

CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO





Guarda il video
su YouTube

#FeelTheProduct

• 2 •

VAI ALLA
COPERTINA



Innumerevoli applicazioni del confezionamento sottovuoto

Innumerevoli applicazioni

Confezionamento di alimenti crudi

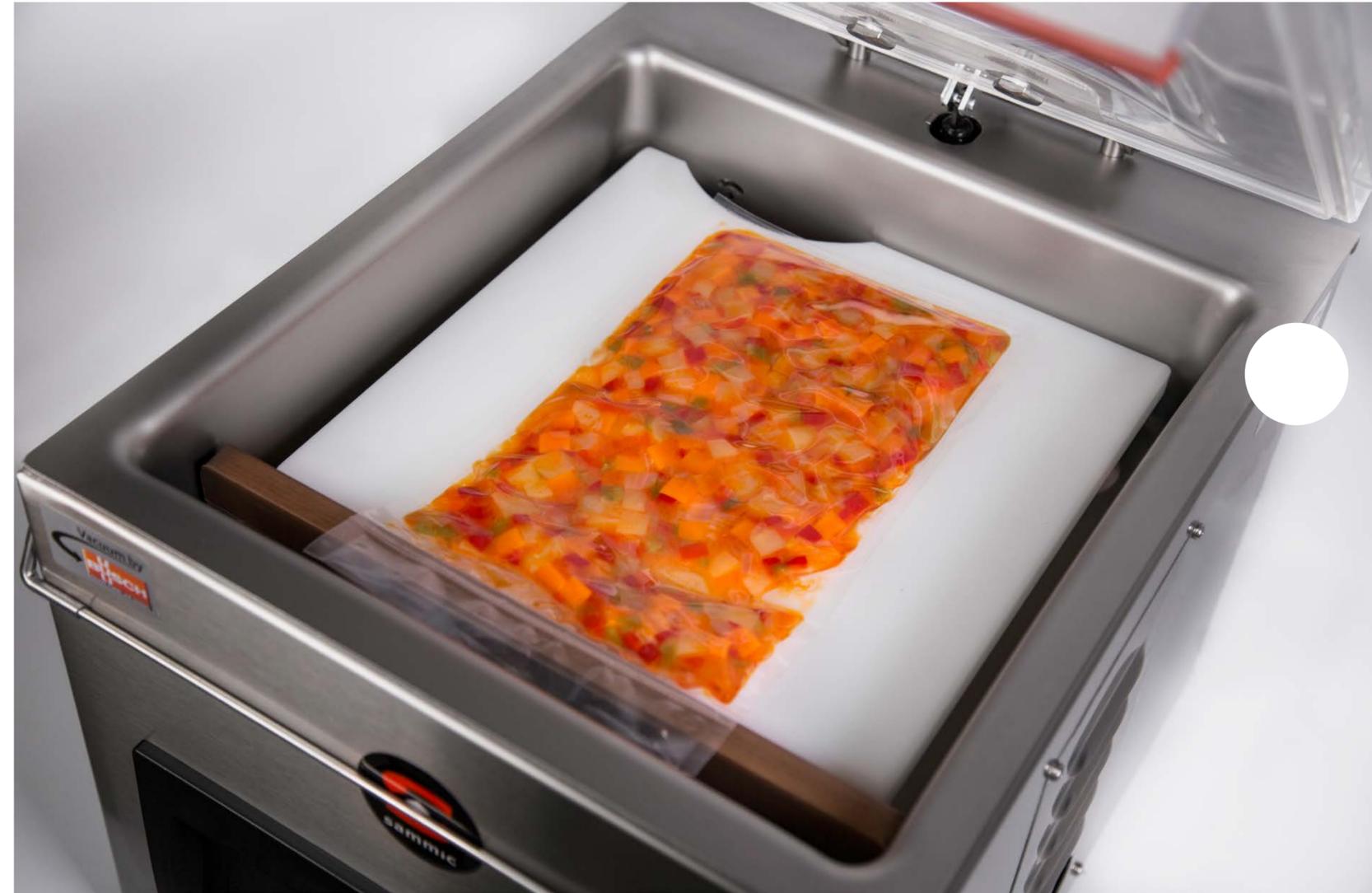


Il confezionamento sottovuoto ritarda la proliferazione batterica negli alimenti crudi, mantenendone intatte le qualità più a lungo.

Innumerevoli applicazioni

Confezionamento di prodotti cucinati tradizionalmente

Il confezionamento del prodotto cucinato consente uno stoccaggio per porzione e velocità nel momento del servizio.



Innumerevoli applicazioni

Cottura sottovuoto e bassa temperatura



La cottura a bassa temperatura è una tecnica culinaria che sta guadagnando seguito per gli innumerevoli vantaggi che offre. Questa tecnica richiede che gli alimenti siano confezionati sottovuoto.

Innumerevoli applicazioni

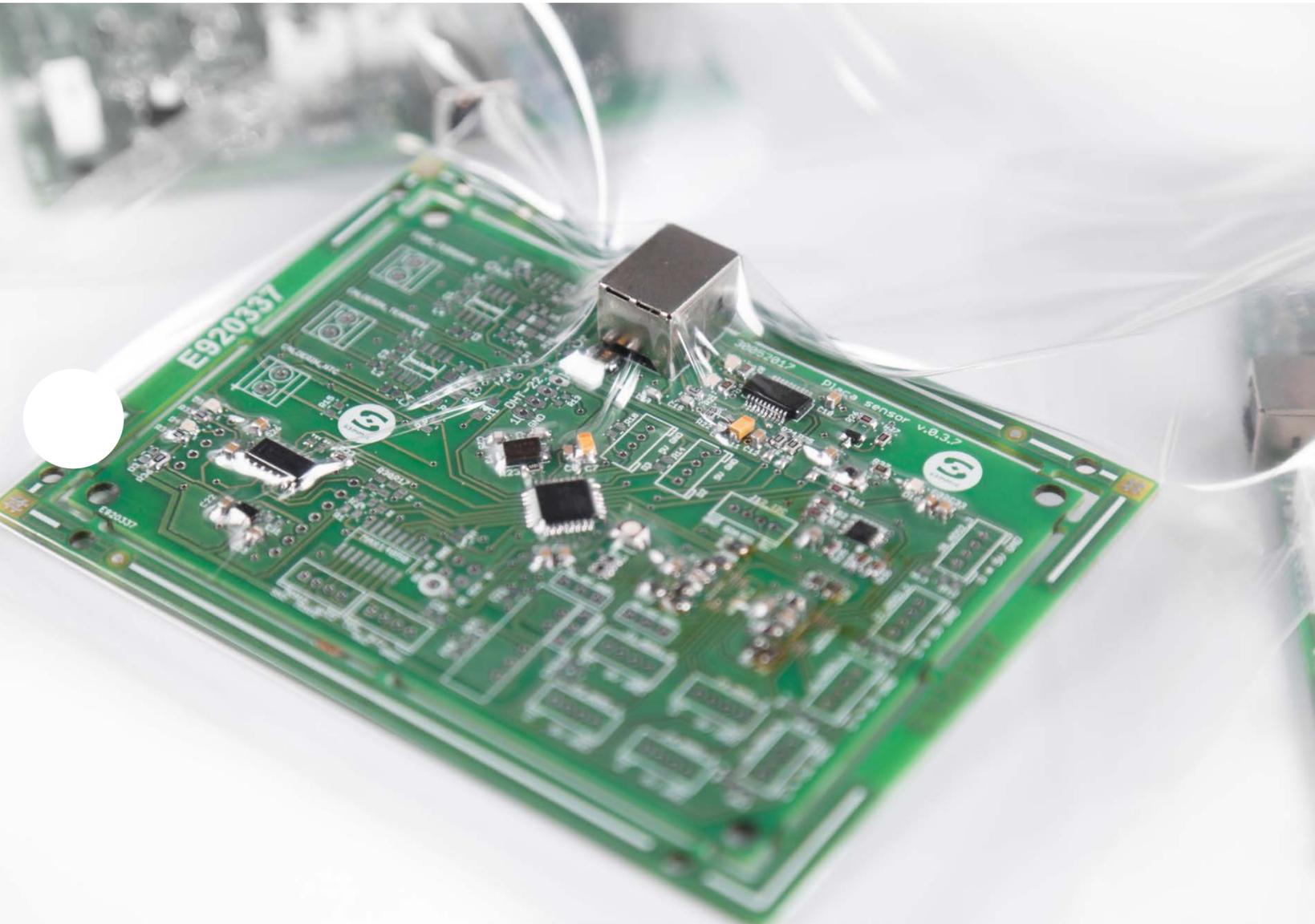
Congelamento di prodotti confezionati sottovuoto

In assenza di trasferimento dell'umidità tra il prodotto e l'ambiente, il congelamento dei prodotti confezionati sottovuoto consente di mantenere l'alimento in condizioni ottimali di conservazione.



Innumerevoli applicazioni

No-food



Il confezionamento sottovuoto può risultare utile non soltanto per gli alimenti, ma anche per prodotti che abbiano bisogno di una particolare protezione, quindi è utile in settori quali l'elettronica, la gioielleria, la cosmetica, ecc...



Convenienza e risparmio

Convenienza e risparmio

Massima redditività delle ore di lavoro



Il confezionamento sottovuoto, consentendo di effettuare il lavoro in anticipo, permette una migliore organizzazione della giornata e di sfruttare i tempi morti per ottenere la massima redditività delle ore di lavoro del personale. Ciò si ripercuote sulla qualità del lavoro, riducendo gli sprechi e migliorando il risultato finale del lavoro svolto.

Convenienza e risparmio

Il confezionamento sottovuoto consente di suddividere le porzioni in maniera regolare, con un preciso controllo dei costi.

Controllo preciso dei costi



Convenienza e risparmio

Stoccaggio igienico e per porzione



Gli alimenti confezionati sottovuoto, in quanto isolati dagli agenti contaminanti esterni, sono stoccati nelle migliori condizioni igieniche. La suddivisione in porzioni regolari consente di razionalizzare lo stoccaggio permettendo un migliore controllo dei costi e riducendo gli sprechi.

Convenienza e risparmio

Ottimizzazione della procedura degli acquisti

Il confezionamento sottovuoto consente di migliorare il controllo delle scorte e di razionalizzare gli acquisti, sfruttando i giorni migliori per l'acquisto. Inoltre, consentendo di conservare gli alimenti più a lungo, è possibile acquistare maggiori quantitativi, ridurre i tempi e i costi di movimentazione, migliorando il potere di trattativa con i fornitori.





Sottovuoto ottimale

Massimo controllo
e affidabilità

Sottovuoto ottimale



Vuoto controllato mediante sensore

Il ciclo è controllato da un microprocessore estremamente preciso che controlla la percentuale di vuoto raggiunta nella camera, consentendo di ottenere risultati precisi e uniformi costantemente e indipendentemente dalla quantità di prodotto da confezionare.

Sottovuoto ottimale

Con il controllo mediante sensore, si ottiene un migliore controllo nel confezionamento dei liquidi: Conoscendo la percentuale di vuoto a cui bolle un liquido durante il confezionamento, con il controllo mediante sensore possiamo ottenere di non superare mai tale punto.

Vuoto controllato mediante sensore



Sottovuoto ottimale

Vuoto controllato mediante sensore



Inoltre, con il sensore si ottiene un'ottimizzazione dei tempi di lavoro: la pompa lavora il tempo necessario per ottenere il risultato voluto, pertanto otteniamo una riduzione dei tempi di lavoro che si ripercuote sulla redditività dell'attività e prolunga la vita utile della pompa.

Sottovuoto ottimale

Massima affidabilità

Tutti i modelli della gamma SU sono dotati di pompe Busch, resistenti, affidabili e di grande qualità. Queste pompe consentono un uso continuato e sono garanzia di un vuoto massimo e di una lunga vita utile.

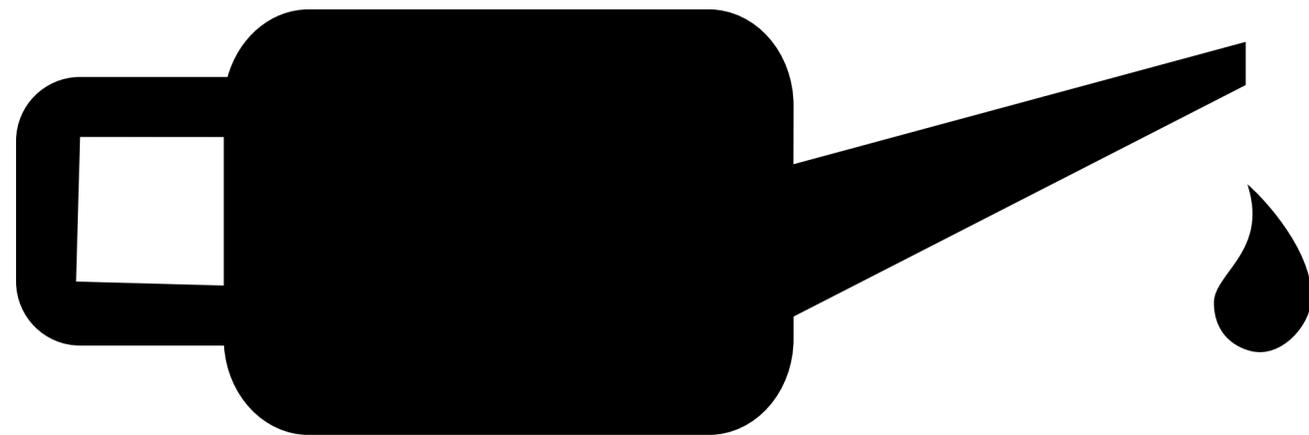
Inoltre, tutte le confezionatrici sottovuoto Sammic dispongono di prestazioni avanzate che consentono di prolungare significativamente la vita utile delle loro pompe per sottovuoto.

Vacuum by



Sottovuoto ottimale

Massima affidabilità



Oil-dry

Tutti i modelli dispongono di un programma di asciugatura della pompa, che ne consente la conservazione in condizioni ottimali.

Contatore orario

La visualizzazione del contatore orario per il cambio dell'olio contribuisce a migliorare la durata di vita della macchina.

Sottovuoto ottimale

Vuoto PLUS

Nel caso in cui sia stato selezionato un sottovuoto al 99%, è possibile programmare fino a 10" di vuoto supplementare. Il vuoto PLUS consente di estrarre una maggiore quantità di aria dall'ingrediente principale. Questa funzione è ideale per la cottura sottovuoto, poiché durante la cottura non avremo aria all'interno del sacchetto.

E nella cucina d'avanguardia, questa funzione ci consente di ottenere risultati sorprendenti come trasparenze e osmotizzazioni.

Guarda il video
su YouTube



Sottovuoto ottimale

Struttura in acciaio inox



Sia la struttura che la camera per il sottovuoto sono realizzate in acciaio inossidabile di grande qualità. Nelle serie 300, 400 e 500 le camere per il sottovuoto sono incassate.

Sottovuoto ottimale

Il coperchio, trasparente e alta durata, ha gli spigoli lavorati e levigati. Il coperchio è dotato di ammortizzatori a gas con finecorsa ammortizzata per un'apertura delicata.

Coperchio ammortizzato



Sottovuoto ottimale

Doppia sigillatura



Tutti i modelli di confezionatrice sono dotati di barre a doppio cordone di sigillatura, assicurando la tenuta del sacchetto in ogni momento. Inoltre, a partire dalla serie 400, le barre di sigillatura sono dotate di resistenze curve che consentono di eliminare residui di prodotto e di garantire la tenuta della sigillatura.



Prestazioni
avanzate su
tutti i modelli

Tutte le informazioni in una sola occhiata



Tastiera tattile retro illuminata in materiale plastico antigraffio contro gli schizzi d'acqua e che rileva anche con i guanti in lattice. Dotato di schermo LCD a colori da 3.9", consente la visualizzazione di tutti i valori del programma di sottovuoto contemporaneamente:

- Percentuale di vuoto e pressione del vuoto in valore assoluto (mbar/hPa).
- Display di testo in 6 lingue per la visualizzazione dell'elenco dei prodotti e le informazioni sulla fase del programma.
- Stato della stampante e valori da stampare sull'etichetta.
- Avviso di rilevamento dell'evaporazione dei liquidi.
- Stato della connessione Bluetooth con il dispositivo mobile.

Prestazioni avanzate

Memoria di programmi

In tutta la gamma è possibile memorizzare 99 programmi diversi di sottovuoto. Inoltre è possibile bloccare i programmi per evitare cambi indesiderati da parte dell'operatore. I modelli con l'opzione di connettività Bluetooth consentono di salvare i programmi per nome e numero.



Atmosfera progressiva intelligente



Le confezionatrici SU dispongono di una valvola per l'ingresso delicato dell'aria nella camera realizzando una decompressione in modo graduale. Ciò risulta utile per evitare la foratura dei contenitori nel caso di prodotti che abbiano bisogno di una protezione speciale o con bordi taglienti, o nel caso di prodotti molli o delicati.

Prestazioni avanzate

Vuoto a tappe

Tutti i modelli dispongono di un programma di sottovuoto a tappe per prodotti molli di tipo poroso. Il processo di vuoto si realizza con varie pause prima di raggiungere il vuoto finale programmato. Tale programma consente di eliminare l'aria interna del prodotto. Così otteniamo, da un lato, migliori condizioni per la successiva conservazione del prodotto e, dall'altro, una cottura sottovuoto molto più accurata.

Guarda il video
su YouTube



Prestazioni avanzate

Rilevamento dell'evaporazione dei liquidi

Grazie al nuovo sistema di rilevamento del punto di evaporazione per salse, minestre, frutti, carni rosse, ecc..., si rileva automaticamente il processo di vuoto evitando la fuoriuscita dei liquidi nella camera e garantendo il massimo vuoto possibile per ogni prodotto. In questo modo si impedisce che il prodotto si secchi e la contaminazione dell'olio della pompa. Il tempo per il vuoto è sempre il migliore per il prodotto da confezionare.

Guarda il video
su YouTube

Prestazioni avanzate

Tutti i modelli sono preparati per collegare il kit di vuoto esterno Vac-Norm, che consente di realizzare il sottovuoto in contenitori specificamente progettati a questo scopo, in sostituzione dei sacchetti per sottovuoto. Il controllo del sensore e la decompressione automatica per recuperare la tubazione alla fine del ciclo, evita la perdita del vuoto dalla valvola al termine di ogni ciclo.

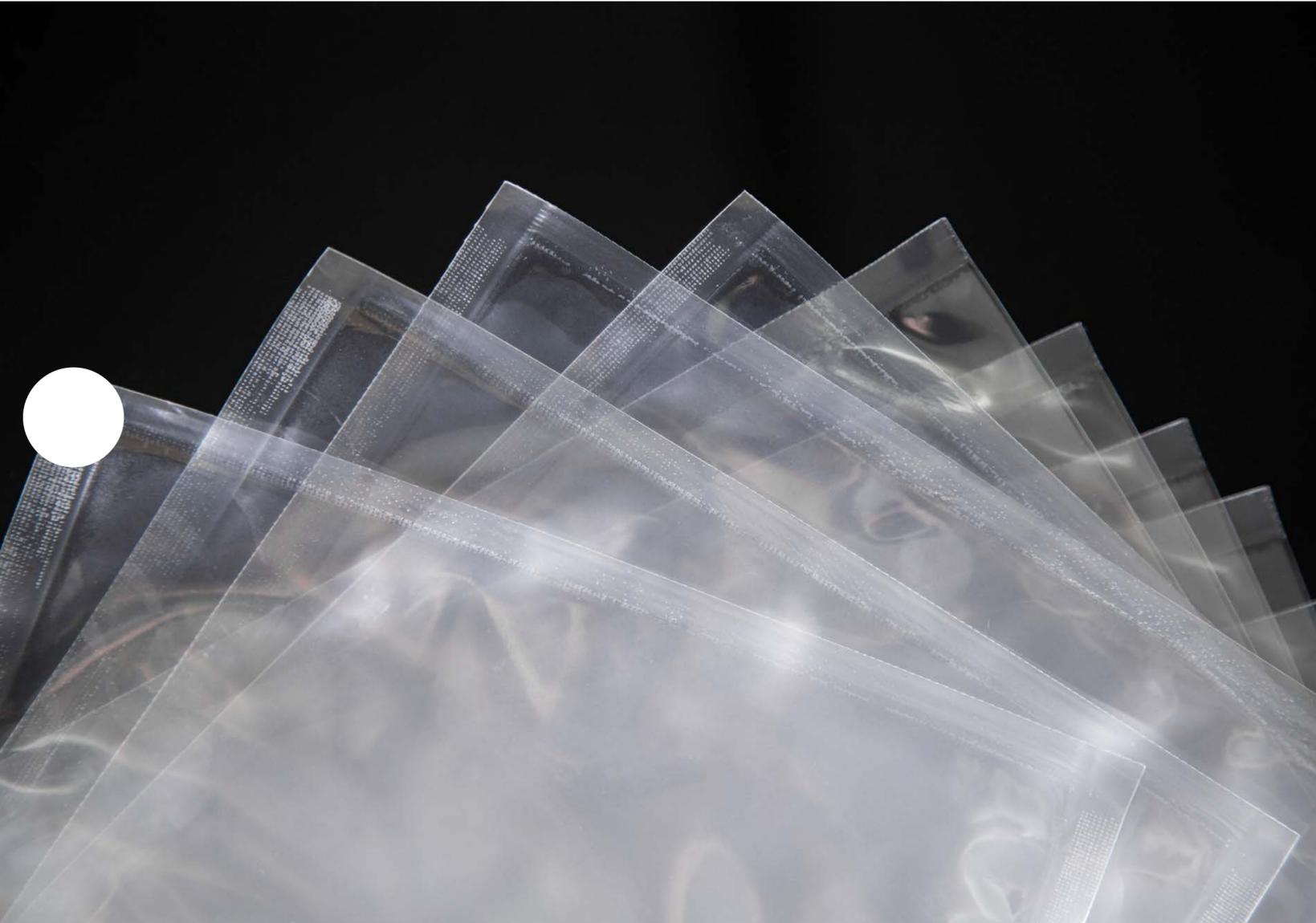
Guarda il video
su YouTube

Vac-Norm ready



Prestazioni avanzate

Programma di sigillatura dei sacchetti



Tutte le confezionatrici consentono di effettuare cicli di confezionamento soltanto tramite la sigillatura dei sacchetti. È sufficiente impostare un vuoto minore al momento di programmare il ciclo.

Prestazioni avanzate

Tasto “pausa” per la marinatura degli alimenti

Il tasto “pausa” consente di “fermare” la fase di vuoto e di ripartire dallo stesso punto. Ciò è particolarmente utile per la marinatura dei vari prodotti in una ricetta, per accelerare la marinatura o la stagionatura dei prodotti, per aromatizzare i prodotti o per ammorbidire la carne.

Guarda il video
su YouTube



Prestazioni avanzate

Sicurezza per l'utente



Tutti i modelli sono dotati di un sistema di sicurezza con protezioni di tempo massimo di funzionamento o anomalia del vuoto.

Prestazioni avanzate

Sistema di stampa delle etichette

Grazie all'esclusivo sistema di stampa delle etichette è possibile stampare etichette plastificate resistenti alle basse temperature direttamente dalla confezionatrice senza la necessità di un hardware aggiuntivo.

L'etichetta contiene il nome del prodotto, il valore di vuoto, la data di confezionamento, la data di scadenza e la temperatura di conservazione, garantendo una corretta tracciabilità HACCP.



Prestazioni avanzate

Connettività e applicazione SamicVac



Grazie alla connettività Bluetooth per i dispositivi mobili e all'app gratuita SamicVAC è possibile programmare i cicli per nome del prodotto così come progettare etichette.

Configurazione personalizzata



Configurazione personalizzata

Le confezionatrici SU consentono una configurazione su misura per l'utente, in quanto è possibile acquistarle con l'opzione del gas inerte per il confezionamento degli alimenti in atmosfera protettiva, con saldatura PLUS per sigillare sacchetti standard o contenitori metallici premendo un pulsante.

Vasta gamma di opzioni



Configurazione personalizzata

Gas inerte



L'installazione del sistema di iniezione del gas inerte è opzionale su tutti i modelli. Questa funzione consente il confezionamento in atmosfera protettiva. In funzione del gas utilizzato e del prodotto da confezionare, si ottiene un miglioramento nella conservazione del prodotto, nel suo aspetto o si evitano danni in caso di prodotti delicati.

Configurazione personalizzata

Sigillatura PLUS

Premendo un tasto si incrementa la potenza elettrica necessaria per la sigillatura dei sacchetti di tipo metallico.

Guarda il video
su YouTube





SammicVAC App

Tracciabilità
mediante etichettatura
e programmazione
avanzata

Sammic Vac App

SammicVAC App



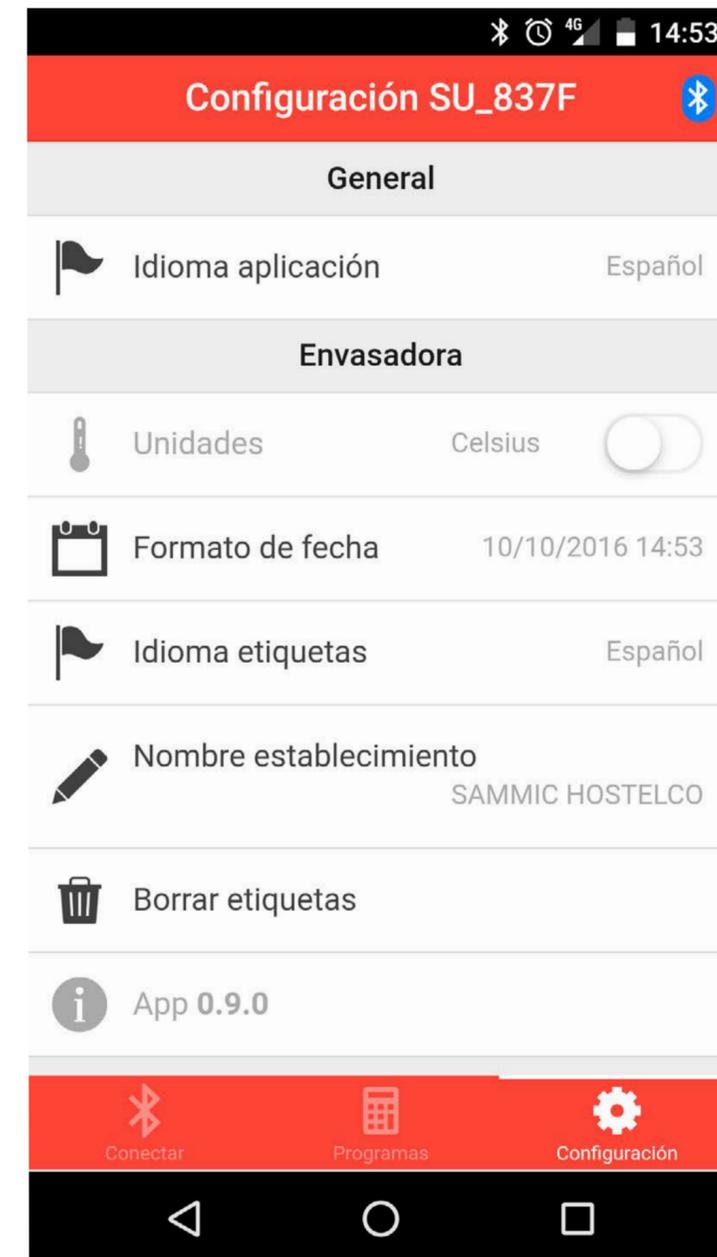
I modelli di confezionatrici SU consentono la loro programmazione e il controllo della stampa delle etichette utilizzando l'app gratuita SammicVAC. SammicVAC, installata su un dispositivo mobile si collega alla confezionatrice mediante Bluetooth e consente la programmazione o la modifica di programmi, così come la personalizzazione delle etichette in modo semplice ed intuitivo.

Guarda il video
su YouTube

Sammic Vac App

Programmare non è mai stato così facile

Le confezionatrici SU possono essere programmate sia dalla macchina che utilizzando il dispositivo mobile. Quest'ultimo consente di memorizzare programmi non solo per numero di programma e valori associati, ma consente anche di aggiungere una descrizione del prodotto alimentare o della ricetta da confezionare.



Sammic Vac App

Personalizzazione e stampa diretta delle etichette



L'introduzione di testi per l'etichettatura si esegue mediante l'app SammicVAC e si trasmette alla confezionatrice. Nella stessa, si inserisce il nome della ricetta, i giorni di scadenza, la temperatura di stoccaggio e i valori del programma di confezionamento. Le etichette sono stampate in modo automatico e nella quantità richiesta alla fine del ciclo.

Sammic Vac App

Stampante opzionale

La stampante si collega alla confezionatrice mediante un cavo e, alla fine del ciclo, si stampano direttamente le etichette.





Garanzia d'igiene

Garanzia d'igiene

NSF: la qualità riconosciuta



Le confezionatrici Sammic sono certificate da NSF International conformemente alla norma NSF/ANSI, che è, a sua volta, una garanzia d'igiene.

Consultare i modelli.

Garanzia d'igiene

Barra di sigillatura senza cavi

La barra di sigillatura senza cavi consente di avere una vasca senza ostacoli semplificando la pulizia e la manutenzione in condizioni igieniche ottimali.



Garanzia d'igiene

Vasca incassata



Nelle serie 300, 400 e 500, le vasche sono in acciaio inossidabile 304, incassate e senza spigoli, con bordi arrotondati per una migliore pulizia.



Accessori per tutte le esigenze

Sacchetti per il confezionamento sottovuoto



Sacchetti per sottovuoto di varie dimensioni, disponibili in pratiche confezioni.

Accessori

Kit di vuoto esterno Vac-Norm

Per creare il sottovuoto negli appositi contenitori.



Recipienti Vac-Norm



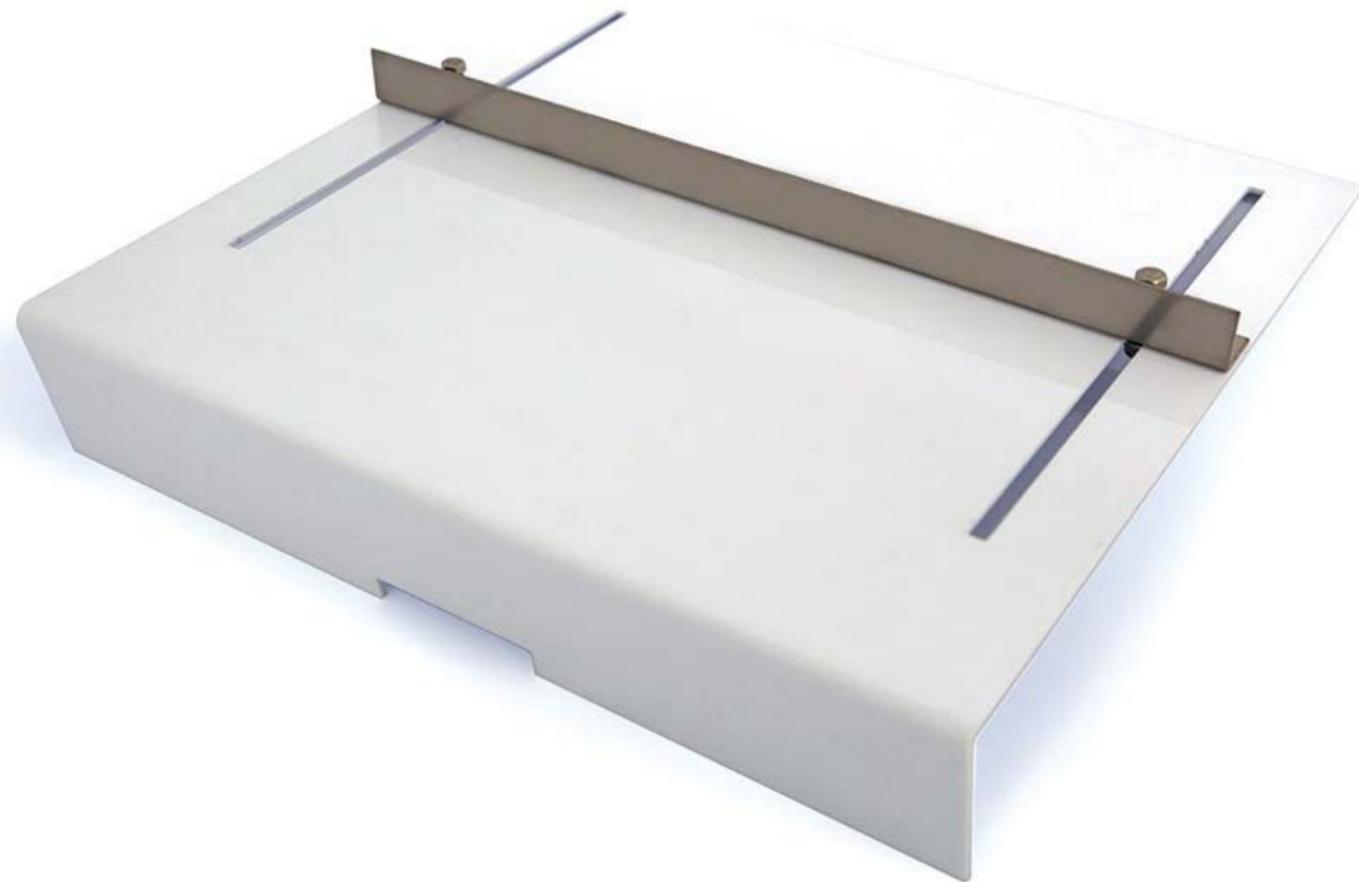
Vaschette e coperchi della massima qualità per la realizzazione del sottovuoto senza sacchetto, usando il kit per sottovuoto esterno Vac-Norm.

Kit di taglio del sacchetto

Sostituendo la barra di sigillatura doppia con il kit per il taglio del sacchetto, la parte di sacchetto in eccedenza viene tagliata in automatico al momento della sigillatura.



Supporti per confezionare liquidi



Supporto che consente di sistemare i liquidi in posizione adatta al confezionamento, evitandone la fuoriuscita durante la procedura.

Piastre di riempimento

Le piastre di riempimento hanno un duplice scopo. Da un lato, consentono di posizionare il prodotto all'altezza più adatta per ottenere una sigillatura perfetta. Dall'altro, avendo meno aria nella camera, si ottiene un migliore rendimento durante la procedura di confezionamento, in quanto consente di accorciare i tempi per ottenere il sottovuoto desiderato.



Carrello di supporto per confezionatrici



I carrelli di supporto per confezionatrici sono progettati specificamente per i modelli da tavolo della serie 400 e 500 e consentono un facile spostamento della confezionatrice con i suoi accessori. Fabbricati in acciaio inossidabile i carrelli di supporto sono resistenti e sono dotati di ruote.

Specifiche



	CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO DA TAVOLA						CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO A STATIVO			
CARATTERISTICHE	SU-310P	SU-316P	SU-416P	SU-420P	SU-520P CC	SU-520P L	SU-604P	SU-604P CC	SU-606P	SU-606P CC
Capacità pompa (m ³ /h)	10	16	16	20	20	20	40	40	63	63
Tipo saldatura	Doppia									
Lunghezza barra saldatura (mm)	320	320	420	420	420+420	555	413+656	465+465	413+656	465+465
Potenza elettrica (w)	370	370	370	750	750	750	1.100	1.100	1.500	1.500
Aliment. elettrica	230V / 50-60 Hz / 1~						230-400V / 50-60 Hz / 3N~			
Pressione vuoto massimo (mbar)	2	2	2	2	2	2	0.5	0.5	0.5	0.5
Dimensioni vasca (mm)										
Larghezza	330	330	430	430	568	568	672	672	672	672
Profondità	360	360	415	415	431	431	481	481	481	481
Altezza	155	155	180	180	215	215	200	200	200	200
Dimensioni esterne (mm)										
Larghezza	384	384	484	484	634	634	740	740	740	740
Profondità	465	465	529	529	552	552	566	566	566	566
Altezza	403	403	448	448	513	513	997	997	997	997
Peso netto (kg)	34	34	65	70	76	79	145	145	159	159
Dotazione	1 piastra di riempimento									

Web

Scheda

Specifiche



	CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO A STATIVO						CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO A DOPPIA CAMERA	
CARATTERISTICHE	SU-806P	SU-806P CC	SU-806P LL	SU-810P	SU-810P CC	SU-810P LL	SU-6100P	SU-6160P
Capacità pompa (m ³ /h)	63	63	63	100	100	100	100	155
Tipo saldatura	Doppia							
Lunghezza barra saldatura (mm)	530+848	581+581	848+848	530+848	581+581	848+848	2 x (660+660)	2 x (660+660)
Potenza elettrica (w)	1.500	1.500	1.500	2.200	2.200	2.200	2.200	4000
Aliment. elettrica	230-400V / 50-60 Hz / 3N~							
Pressione vuoto massimo (mbar)	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
Dimensioni vasca (mm)								
Larghezza	864	864	864	864	864	864	662	662
Profondità	603	603	603	603	603	603	874	874
Altezza	215	215	215	215	215	215	205	205
Dimensioni esterne (mm)								
Larghezza	960	960	960	960	960	960	1640	1640
Profondità	757	757	757	757	757	757	874	874
Altezza	998	998	998	998	998	998	1370	1370
Peso netto (kg)	232	232	232	250	250	250	360	360
Dotazione	1 piastra di riempimento						4 piastre di riempimento	

Web

Scheda



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

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