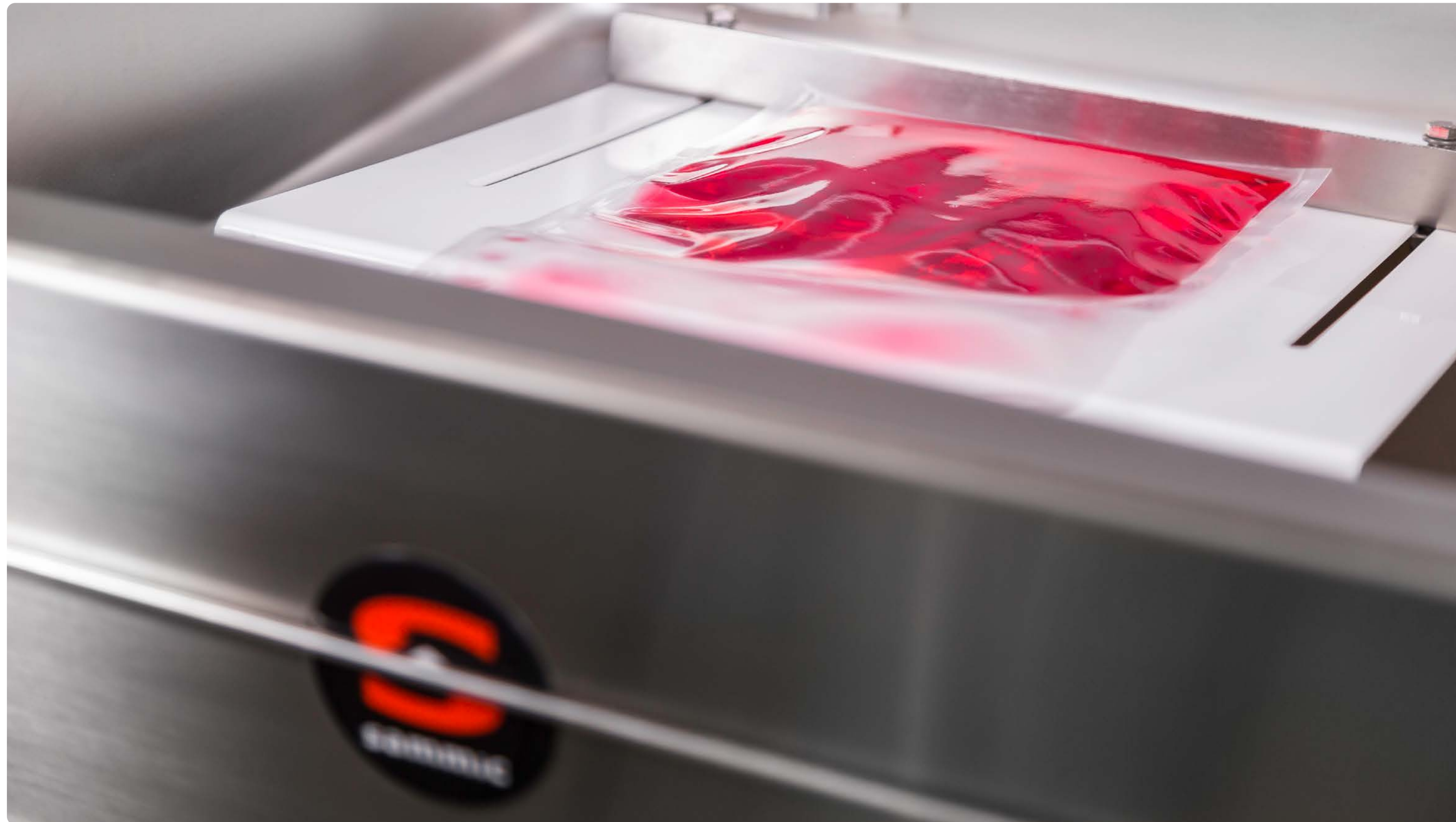




SU SENSOR ULTRA *line*

EMBALADORAS DE VÁCUO





Ver vídeo
no YouTube

#FeelTheProduct

• 2 •

IR PARA
O INÍCIO





Múltiplas aplicações do embalamento a vácuo

Múltiplas aplicações

Embalamento de alimentos crus

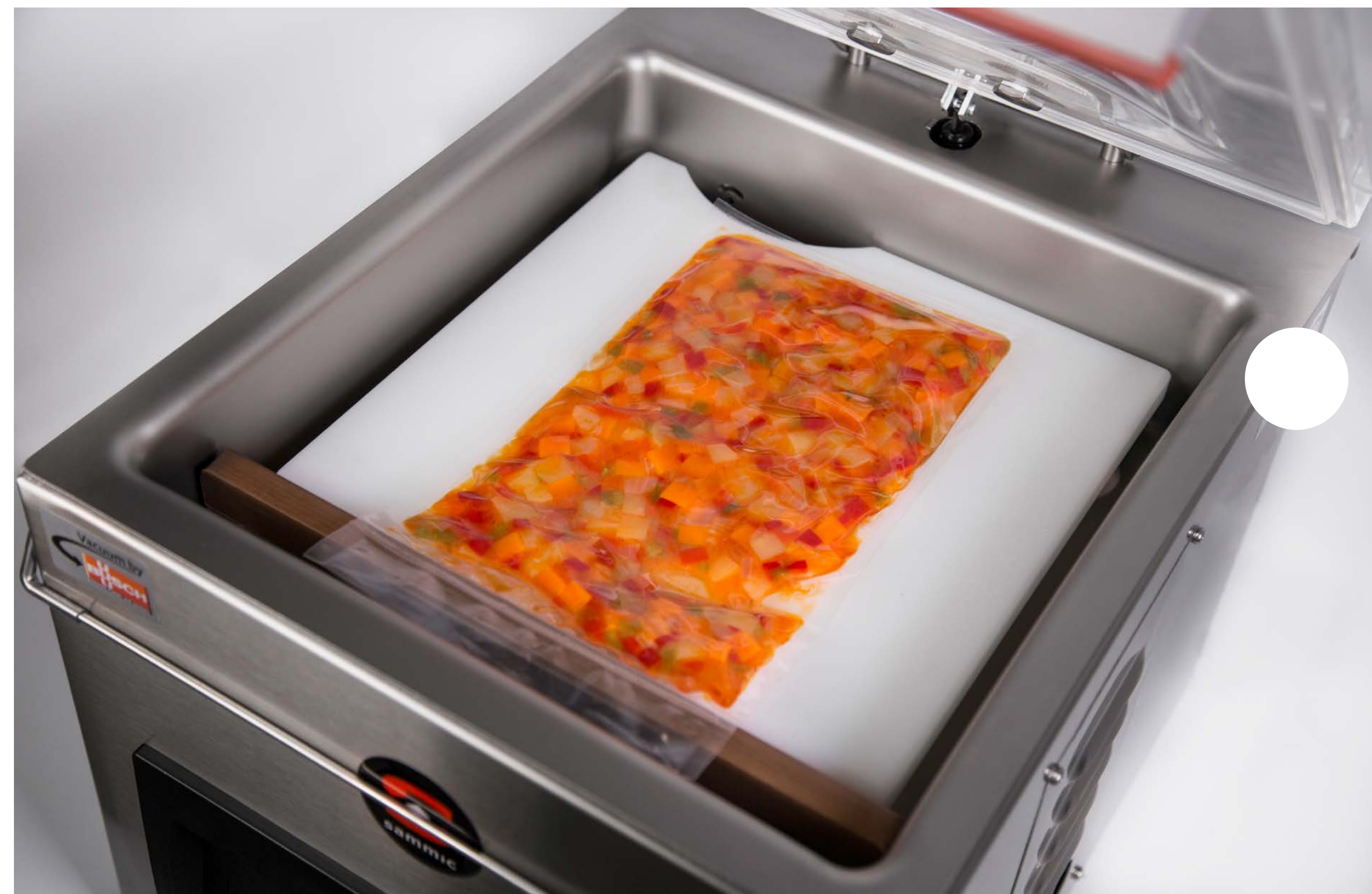


O embalamento a vácuo atrasa a proliferação bacteriana nos alimentos crus, mantendo as suas qualidades intactas durante mais tempo.

Múltiplas aplicações

Embalamento de produtos cozinhados tradicionalmente

O embalamento de produtos cozinhados permite um armazenamento racionado e rapidez no momento do serviço.



Múltiplas aplicações

Cozedura sous-vide e baixa temperatura



A cozedura a baixa temperatura é uma técnica culinária que está a ganhar adeptos pelas múltiplas vantagens que oferece. Esta técnica requer que os alimentos estejam embalados a vácuo.

Múltiplas aplicações

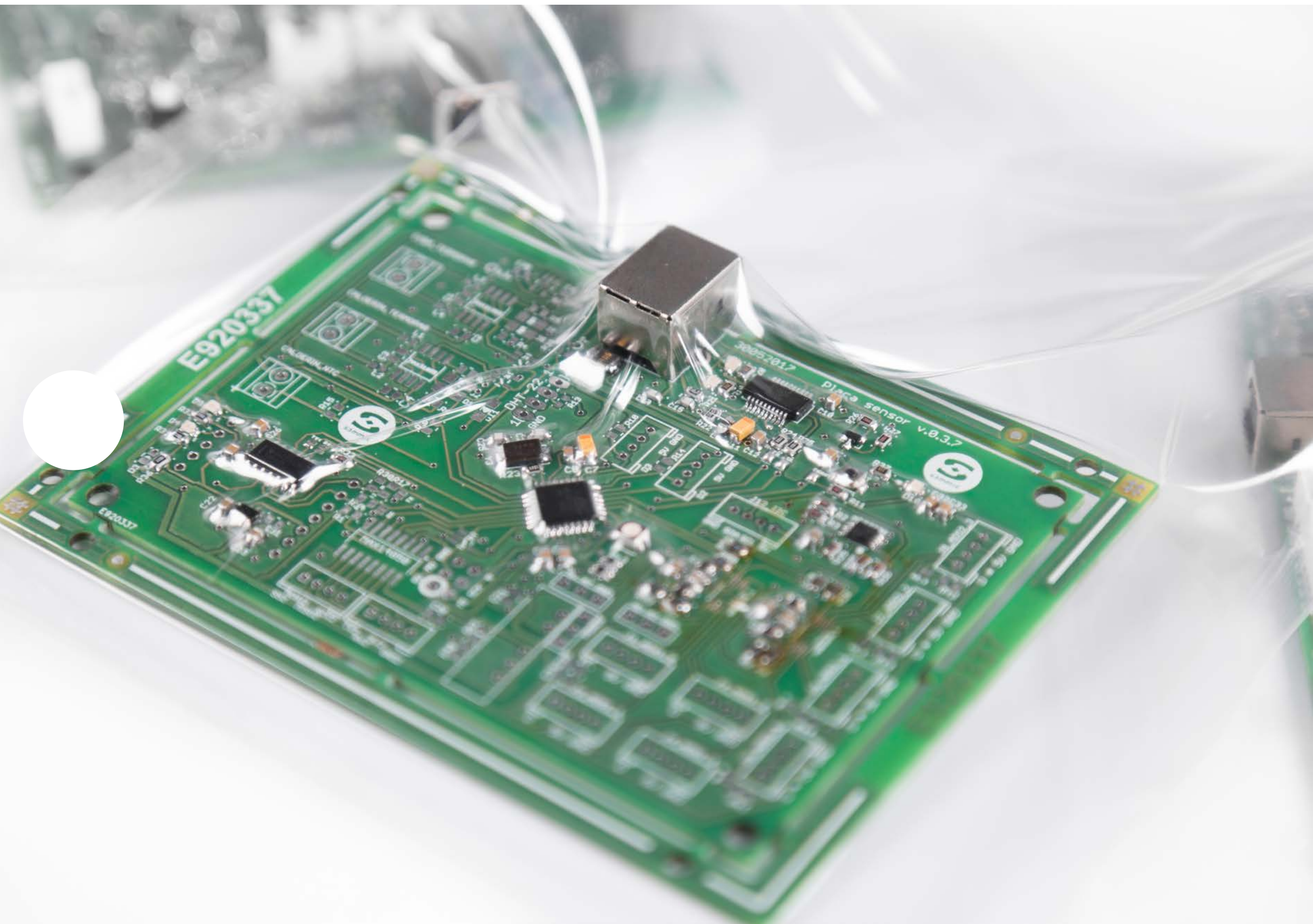
Congelação de produtos embalados a vácuo

Como não há transferência de humidade entre o produto e o ambiente, a congelação de produtos embalados a vácuo permite manter o alimento em ótimas condições de conservação.



Múltiplas aplicações

Non-food



O embalamento a vácuo pode ser útil não só para alimentos, mas também para produtos que requeiram uma proteção especial, pelo que é útil em setores como eletrónica, joalharia, cosmética, etc.



Rentabilidade e economia

Rentabilidade e economia

Máxima rentabilidade das horas de trabalho



O embalamento a vácuo, por permitir realizar o trabalho com antecedência, permite uma melhor organização do dia e aproveitar os tempos mortos para obter a máxima rentabilidade das horas do pessoal. Isto repercute-se na qualidade do trabalho, reduzindo os atrasos e melhorando o resultado final do trabalho desempenhado.

Rentabilidade e economia

Controlo preciso de custos

O embalamento a vácuo permite uma divisão regular das rações, o que se traduz num controlo de custos preciso.



Rentabilidade e economia

Armazenamento higiênico e racional



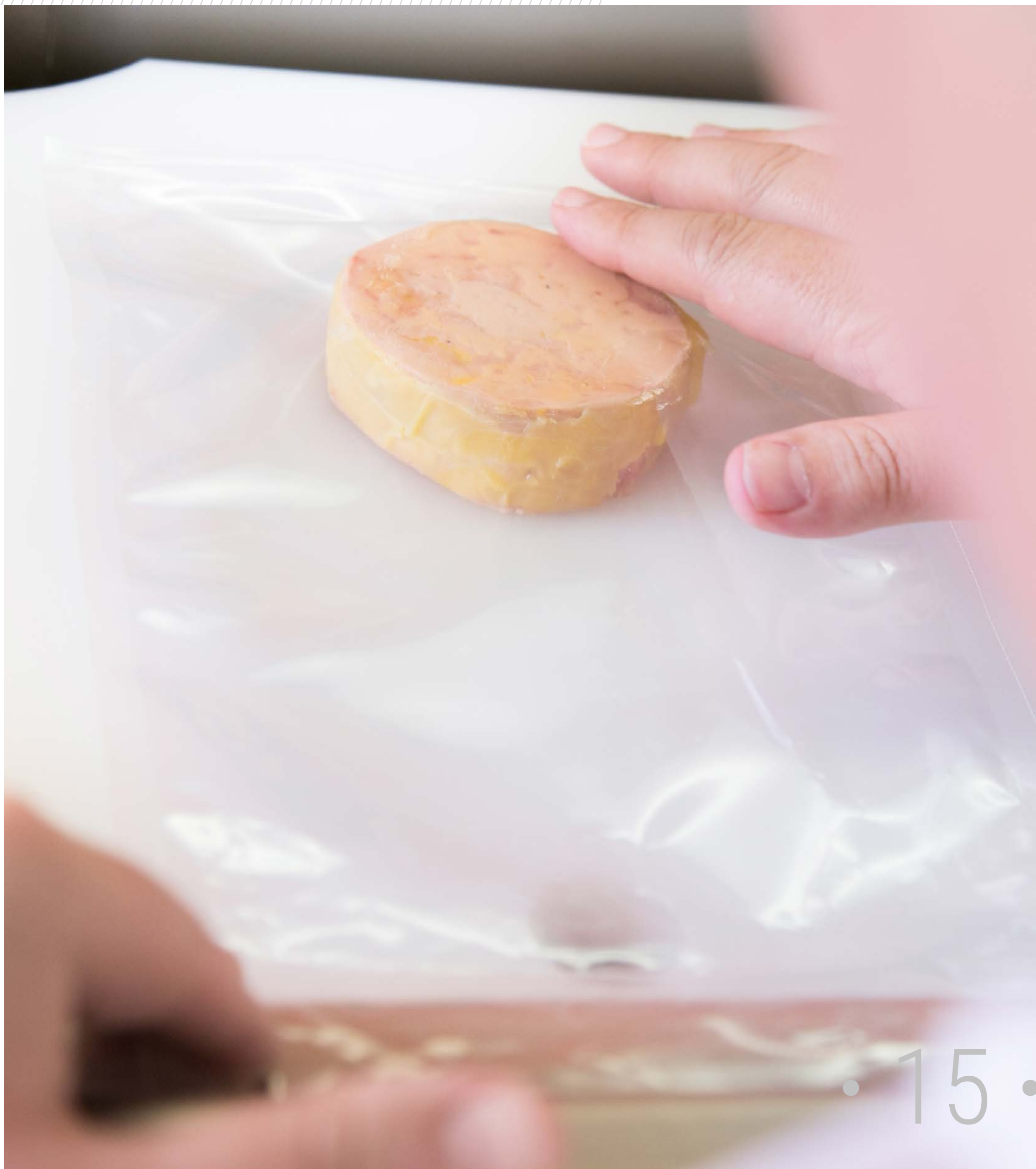
O alimento embalado a vácuo, por estar isolado de agentes contaminantes externos, armazena-se nas melhores condições de higiene. A divisão regular permite racionalizar o armazenamento, permitindo um melhor controlo de custos e reduzindo desperdícios.

Rentabilidade e economia

O embalamento a vácuo permite melhorar o controlo de stock e racionalizar as compras, aproveitando os melhores dias de compra. Além disso, por permitir conservar os alimentos durante mais tempo, pode-se realizar compras maiores, reduzir os tempos e custos de deslocação e melhorar o poder de negociação com fornecedores.

Otimização do processo de compra





Vácuo ótimo

máximo controle
e fiabilidade

Vácuo ótimo

O ciclo está controlado por um microprocessador de grande precisão que controla a percentagem de vácuo alcançada dentro da câmara, permitindo obter resultados precisos e uniformes a qualquer momento e independentemente da quantidade de produto a embalar.

Além disso, com o sensor, obtém-se uma otimização dos tempos de trabalho: a bomba trabalha o tempo necessário para obter o resultado desejado, pelo qual conseguimos uma redução de tempos de trabalho que se repercute na rentabilidade do negócio e prolonga a vida útil da bomba.

Vácuo controlado por sensor



Vácuo ótimo

Vácuo controlado por sensor



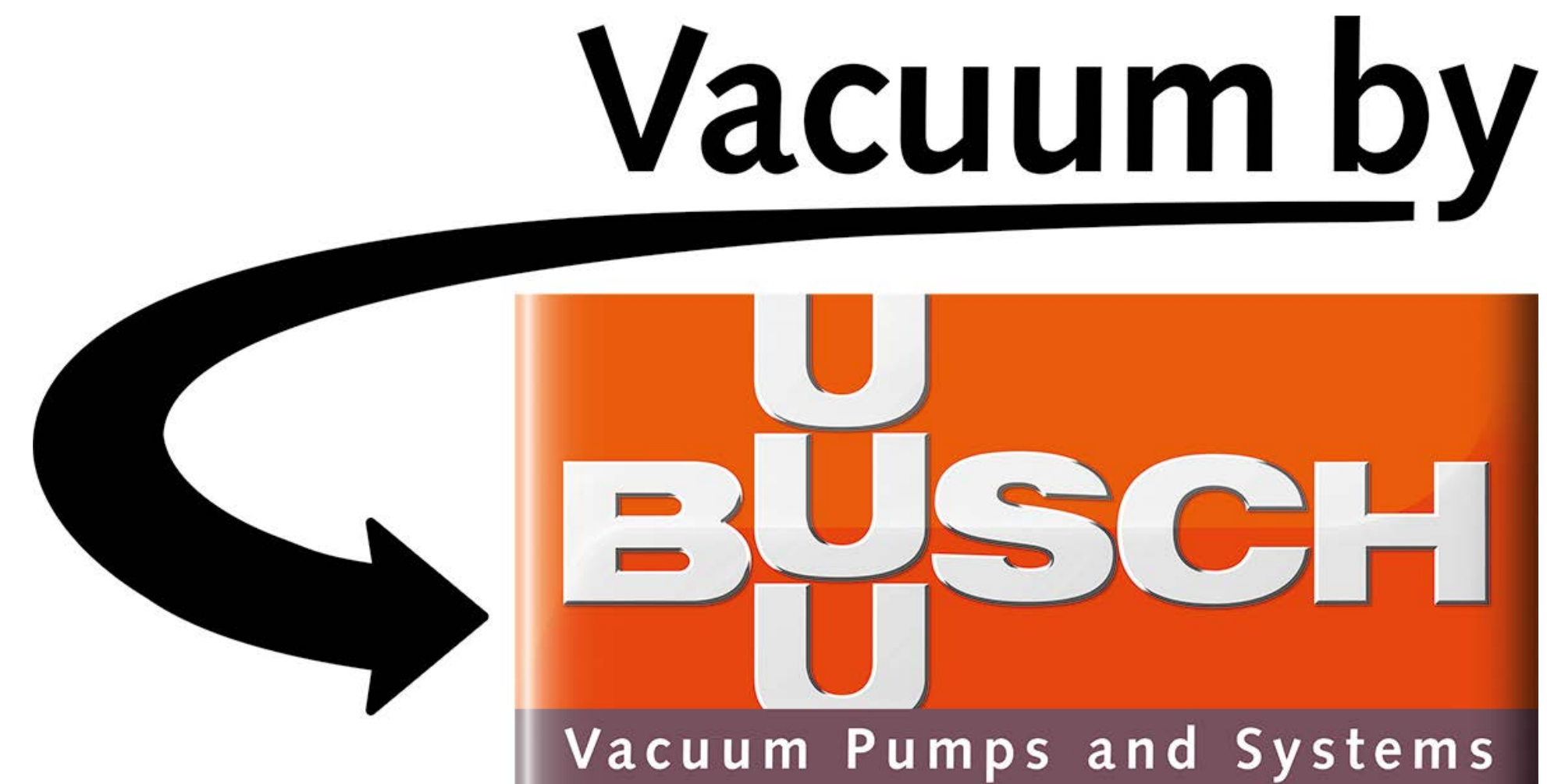
Com o controlo por sensor, obtém-se um melhor controlo no embalamento de líquidos: Sabendo a percentagem de vácuo a que ferve um líquido por ser embalado, com o controlo por sensor, podemos conseguir que nunca ultrapasse esse ponto.

Vácuo ótimo

Todos os modelos da gama SU estão equipados com bombas de vácuo Busch, robustas, fiáveis e de grande qualidade. Estas bombas permitem um uso contínuo e são garantia de máximo vácuo e uma longa vida útil.

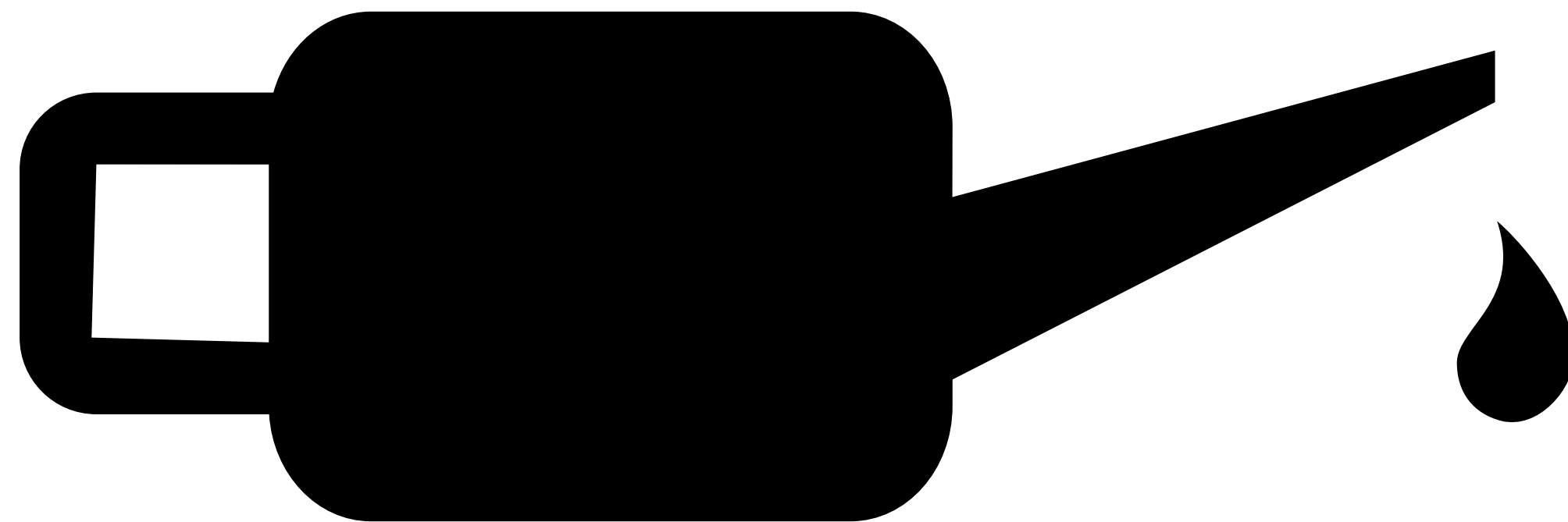
Além disso, todas as embaladoras a vácuo Sammic contam com prestações avançadas que permitem prolongar sensivelmente a vida útil das suas bombas de vácuo.

Máxima fiabilidade



Vácuo ótimo

Máxima fiabilidade



Oil-dry

Todos os modelos têm um programa de secagem da bomba, o que permite a sua conservação em ótimas condições.

Contador de horas

A visualização do contador de horas de uso para a troca de óleo contribui para melhorar a durabilidade da máquina.

Vácuo ótimo

Caso se tenha selecionado um vácuo de 99%, é possível programar até 10" de vácuo adicional. O vácuo PLUS permite extrair a maior quantidade de ar do ingrediente principal. Esta função é ideal para a cozedura a vácuo, dado que, durante a cozedura, não teremos ar dentro do saco. E, na cozinha de vanguarda, esta função permite-nos obter resultados surpreendentes como transparências e osmotizações.

Ver vídeo
no YouTube

Vácuo PLUS



Vácuo ótimo

Construção em aço inox



Tanto a carroçaria como a câmara de vácuo são construídas em aço inoxidável de grande qualidade. Nas séries 300, 400 e 500, as câmaras de vácuo estão integradas.

Vácuo ótimo

A tampa, transparente e elevada durabilidade, conta com os cantos mecanizados e polidos. A tampa está equipada com amortecedores a gás com curso final amortecida para uma abertura suave da mesma.

Tampa amortecida



Vácuo ótimo

Dupla soldadura



Todos os modelos de embaladoras estão equipados com barras com cordão duplo de selagem, garantindo a estanqueidade do saco a todo o momento. Além disso, a partir da série 400, as barras estão equipadas com resistências curvas que permitem eliminar restos de produto e garantir a estanqueidade da selagem.



Prestações
avançadas en
todos os modelos

Prestações avançadas

Toda a informação numa vista de olhos



Teclado tátil retroiluminado fabricado em material plástico antirrisco protegido contra as projeções de água e que até deteta a luva de látex. Provido de um ecrã LCD a cores de 3,9" que permite a visualização de todos os valores do programa de vácuo em simultâneo:

- Percentagem de vácuo e da pressão de vácuo em valor absoluto (mbar/hPa).
- Ecrã de texto em 6 idiomas para a visualização da lista de produtos e informação da fase do programa.
- Estado da impressora e valores a imprimir na etiqueta.
- Aviso de deteção de evaporação de líquidos.
- Estado da ligação Bluetooth com o dispositivo móvel.

Prestações avançadas

Em toda a gama é possível memorizar 99 programas diferentes de vácuo. Além disso, é possível bloquear os programas para evitar trocas indesejadas por parte do operador. Os modelos com a opção de conectividade Bluetooth permitem guardar programas por nome e número.

Memória de programas



Prestações avançadas

Atmosfera progressiva inteligente



As embaladoras SU dispõem de uma válvula para a entrada de ar suave para a câmara, realizando a descompressão de forma progressiva. Isso é útil para evitar a perfuração da bolsa no caso de produtos que requerem uma proteção especial ou com arestas afiadas, ou no caso de produtos moles ou frágeis.

Prestações avançadas

Todos os modelos dispõem de um programa de vácuo por etapas para produtos moles de tipo poroso. O processo de vácuo realiza várias pausas antes de alcançar o vácuo final programado. Isto permite tirar o ar preso no produto. Desta forma, conseguimos por um lado melhores condições para a conservação posterior do produto e, por outro, cozeduras a vácuo muito mais precisas.

Ver vídeo
no YouTube

Vácuo por etapas



Prestações avançadas

Deteção da evaporação de líquidos



Graças ao novo sistema para a deteção do ponto de evaporação para molhos, sopas, frutas, carnes vermelhas, etc. o processo de vácuo para automaticamente evitando o transbordamento de líquidos na câmara e garantindo o máximo vácuo possível para cada produto. Deste modo, evita-se o ressecamento do produto e a contaminação do óleo da bomba. O tempo de vácuo é sempre o ideal para o produto a embalar.

Ver vídeo
no YouTube

Prestações avançadas

Todos os modelos estão preparados para ligar o kit de vácuo exterior Vac-Norm, o que permite realizar o vácuo em cubetas especialmente desenhadas para esse fim em vez de utilizar sacos de vácuo. O control de sensor e a descompressão automática para retirar o tubo no final do ciclo evita que ocorra perda de vácuo pela válvula no final de cada ciclo.

Ver vídeo
no YouTube



Prestações avançadas

Programa de selagem de sacos



Todas as embaladoras permitem efetuar ciclos de embalagem unicamente para a selagem de sacos. Basta ajustar um vácuo menor no momento de programar o ciclo.

Prestações avançadas

Botão “pausa” para a marinada de alimentos

O botão “pausa” permite “congelar” a fase de vácuo e arrancar desde o mesmo ponto. Isto é especialmente útil para a marinada de diferentes produtos numa receita, acelerar a maceração ou cura de produtos, aromatizar produtos ou amolecer a carne.

Ver vídeo
no YouTube



Prestações avançadas

Segurança para o utilizador



Todos os modelos estão equipados com um sistema de segurança com proteções de tempo máximo de funcionamento ou falha de vácuo.

Prestações avançadas

Sistema de impressão de etiquetas

Graças ao sistema exclusivo de impressão de etiquetas, é possível imprimir etiquetas plastificadas resistentes a baixas temperaturas diretamente a partir da embaladora, sem necessidade de hardware intermédio.

A etiqueta contém o nome do produto, o valor de vácuo, a data de embalamento, a data de vencimento e a temperatura de conservação, garantindo uma rastreabilidade correta HACCP.



Prestações avançadas

Conectividade e aplicação SammicVAC



Graças à conectividade através de Bluetooth a dispositivos móveis e à app SammicVAC gratuita, é possível programar ciclos por nome de produto, assim como desenhar etiquetas.

Configuração personalizada



Configuração personalizada

As embaladoras SU permitem uma configuração à medida do utilizador, sendo possível adquiri-las com a opção de gás inerte para o embalamento de alimentos em atmosfera protetora, com soldadura PLUS para selar sacos padrão ou sacos metalizados ao premir um botão.

Amplo leque de opções



Configuração personalizada

Gás inerte



A instalação do sistema de injeção de gás inerte é opcional em todos os modelos. Esta função permite embalar com atmosfera protetora. Conforme o gás empregue e o produto a embalar, obtém-se uma melhoria na conservação do produto, no seu aspeto ou evitam-se danos no caso de produtos frágeis.

Configuração personalizada

Premir uma tecla permite aumentar a potência elétrica necessária para a selagem de sacos de tipo metálico.

Ver vídeo
no YouTube





SammicVAC App

Rastreabilidade através
de etiquetagem e
programação avançada

SammicVAC App

SammicVAC App



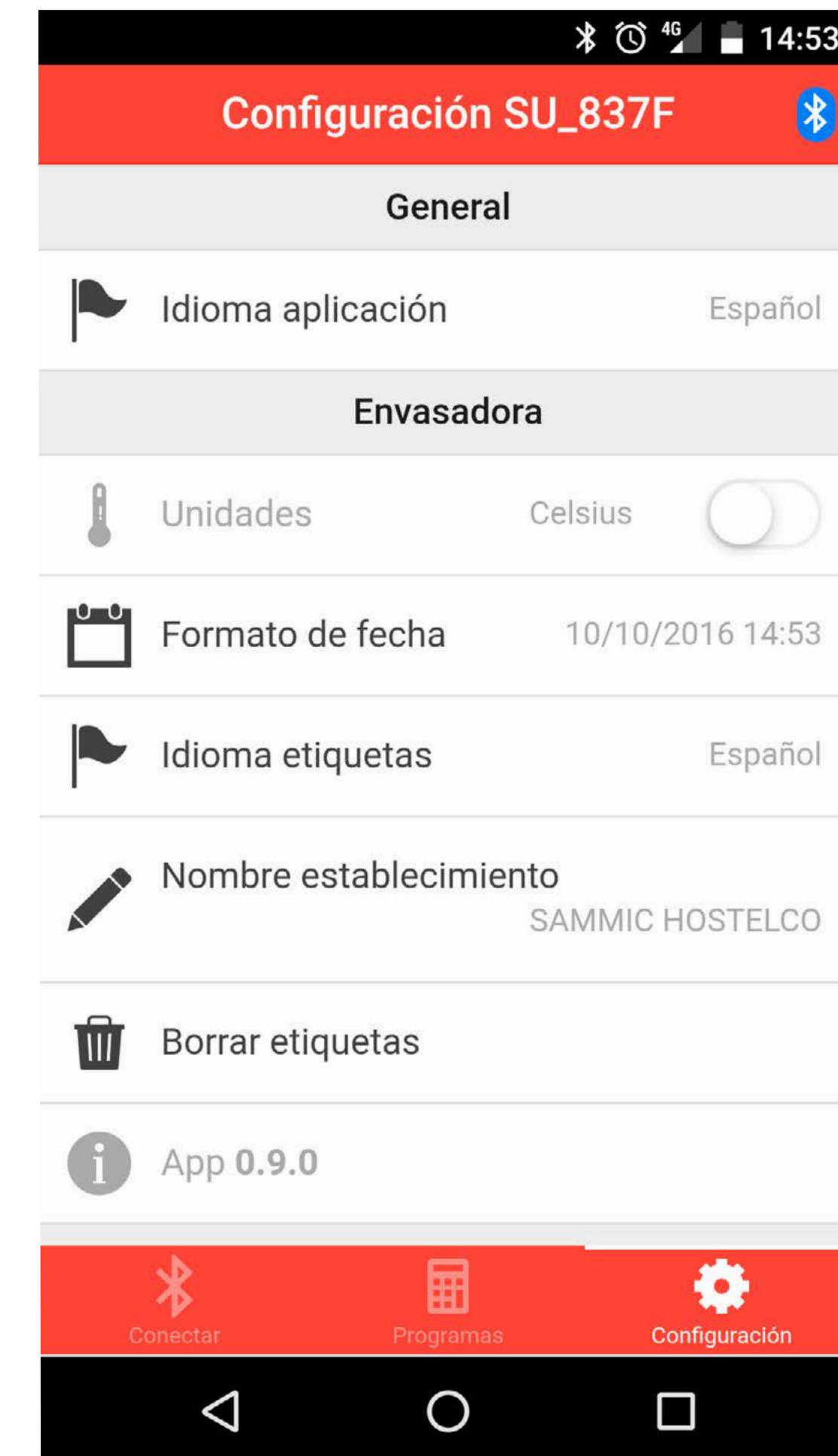
Todas as embaladoras SU permitem a sua programação e o controlo da impressão de etiquetas através da app gratuita SammicVAC. A SammicVAC, instalada num dispositivo móvel liga-se à embaladora através do Bluetooth e permite a programação ou modificação de programas, bem como a personalização de etiquetas, de um modo fácil e intuitivo.

Ver vídeo
no YouTube

SammicVAC App

As embaladoras SU podem ser programadas quer a partir da máquina quer através do dispositivo móvel. Este último permite armazenar programas não só por número de programa e valores associados, como também permite adicionar uma descrição do alimento ou receita a embalar.

Programar nunca foi tão simples



SammicVAC App

Personalização e impressão direta de etiquetas



A introdução de textos para as etiquetas realiza-se através da app SammicVAC e é transmitida à embaladora. Nesta é introduzido o nome da receita, os dias de validade, a temperatura de armazenamento e os valores do programa de embalamento. As etiquetas são impressas de forma automática e na quantidade solicitada, no final do ciclo.

SammicVAC App

Impressora opcional

A impressora liga-se à embaladora por meio de cabo e as etiquetas são impressas no final de cada ciclo.





Garantia de higiene

Garantia de higiene

NSF: a qualidade reconhecida



As embaladoras Sammic estão certificadas pela NSF International em conformidade com a norma NSF/ANSI, o que é, em si, uma garantia de higiene.*

Consultar modelos.

Garantia de higiene

A barra de soldadura sem cabos permite ter uma cuba sem obstáculos e facilita a sua limpeza e manutenção em ótimas condições higiénicas.

Barra de soldadura sem cabos



Garantia de higiene

Cuba embutida



Nas séries 300, 400 e 500, cubas de vácuos de aço inoxidável 304, embutidas e sem arestas, com rebordos arredondados para facilitar a sua limpeza.



Acessórios
para qualquer
necessidade

Sacos para embalar a vácuo



Sacos a vácuo de diferentes tamanhos,
disponíveis em práticos packs.

Acessórios

Kit de vácuo exterior Vac-Norm

Para a realização do vácuo em recipientes especialmente desenhados para isso.



Recipientes Vac-Norm



Cubetas e tampas de máxima qualidade para a realização do vácuo sem saco, usando o kit de vácuo exterior Vac-Norm.

Acessórios

Kit de corte de saco

Substituindo a barra de soldadura dupla pelo kit de corte de saco, o saco que sobra corta-se automaticamente no momento de selar o mesmo.



Suportes para embalar líquidos



Suporte que permite colocar os líquidos na posição adequada para o seu embalamento, evitando que derramem durante o processo.

Acessórios

Pranchas de enchimento

As pranchas de enchimento têm uma dupla finalidade. Por um lado, permitem posicionar o produto à altura adequada para obter uma selagem perfeita. Por outro, por ter menos ar na câmara, obtém-se melhor rendimento durante o processo de embalamento, pois permite encurtar os tempos para alcançar o vácuo pretendido.



Carro-suporte para embaladoras



Os carros-suporte para embaladoras foram concebidos especificamente para modelos de bancada das séries 400 e 500 e permitem um fácil deslocamento da embaladora com os seus acessórios. Fabricados em aço inoxidável, os carros-suporte são robustos e estão equipados com rodas.

[illegible]

Especificações

ESPECIFICAÇÕES



	EMBALADORAS DE VÁCUO DE CHÃO						EMBALADORAS DE CHÃO DE CÂMARA DUPLA	
CARACTERÍSTICAS	SU-806P	SU-806P CC	SU-806P LL	SU-810P	SU-810P CC	SU-810P LL	SU-6100P	SU-6160P
Capacidade da bomba (m³/h)	63	63	63	100	100	100	100	155
Tipo soldadura	Dupla							
Comprimento barra soldadura (mm)	530+848	581+581	848+848	530+848	581+581	848+848	2 x (660+660)	2 x (660+660)
Potência 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~							
Pressão máxima de vácuo (mbar)	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
Dimensão de câmara (mm)								
Largura	864	864	864	864	864	864	662	662
Profundidade	603	603	603	603	603	603	874	874
Altura	215	215	215	215	215	215	205	205
Dimensão exterior (mm)								
Largura	960	960	960	960	960	960	1640	1640
Profundidade	757	757	757	757	757	757	874	874
Altura	998	998	998	998	998	998	1370	1370
Peso líquido (kg)	232	232	232	250	250	250	360	360
Fornecimento	1 prancha de enchimento						4 pranchas de enchimento	

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

IR PARA
O INÍCIO