

ENVASADORA AL VACÍO SE-540CC

Modelo de pie. 40 m³/h. 420 + 420 mm.







DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Dos barras de soldadura doble de 420 + 420 mm. Equipada con bomba Becker de 40 m³/h. Control de vacío por sensor.

- √ Control del vacío por sensor.
- √ Vacío plus.
- √ Panel de mandos digital.
- Panel equipado con display que indica el porcentaje exacto de vacío.
- ✓ Pulsador "pausa" para el marinado de alimentos.
- Seguridad en el envasado de líquidos gracias al control por sensor.
- ✓ Doble soldadura.
- √ Barra de soldadura sin cables.
- ✓ Programa de sellado de bolsas.
- ✓ Descompresión controlada a impulsos.
- Vac-Norm ready con descompresión automática.
- Carrocería y cuba de acero inox. Cuba embutida de forma alargada.
- ✓ Tapa amortiguada transparente.
- ✓ Programa dry-oil para el secado de la bomba
- Contador de horas para cambio de aceite.
- Sistema de seguridad con protecciones por fallo de vacío.

NCLUIDO

√ Plancha de relleno.



OPCIONAL

- Bolsas para envasar al vacío.
- ☐ Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios.
- ☐ Kit de corte de bolsa.
- Soporte para envasar líquidos.
- ☐ Planchas de relleno adicionales.

Accesorios

- ☐ Kit corte de bolsa
- □ Conjunto plancha relleno
- Soporte líquidos
- ☐ Kit de vacio exterior Vac-Norm
- □ Recipientes Vac-Norm
- ☐ Bolsas lisas para envasar al vacío
- ☐ Carro-soporte para envasa-
- ☐ Kits de mantenimiento de envasadoras

ESPECIFICACIONES

Capacidad de la bomba: 40 m³/h Capacidad de la bomba (60 Hz): 48 m³/h Longitud barra de soldadura: 420 + 420 mm

Potencia total: 1100 W Presión vacío (máxima): 1 mbar

Dimensiones internas

- ✓ Ancho: 568 mm
- √ Fondo: 431 mm
- √ Alto: 215 mm

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 650 mm
- √ Fondo: 589 mm
- √ Alto: 968 mm





Fabricante de Equipos para Hostelería **ESPAÑA EXPORT** sammic.es sammic.com

Basarte 1 20720 Azkoitia. Spain ventas@sammic.com Tel.: +34 943 15 70 95

Basarte 1 20720 Azkoitia. Spain sales@sammic.com Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	