



CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO SE-420

Modello compatto da tavola. 20 m³/h. 420 mm



DESCRIZIONE COMMERCIALE

Lunghezza barra saldante: 420 mm.
Pompa Busch da 20 m³/h.

Aumenta il tempo di conservazione degli alimenti crudi o cotti senza perdita di peso.

Progettata per il confezionamento di alimenti crudi o stagionati, per il confezionamento di prodotti cotti tradizionalmente, per la cucina sottovuoto, per il confezionamento di prodotti da congelare successivamente, per uso non alimentare o "no-food".

Il pannello dei comandi digitale è fornito di display che indica la percentuale esatta di vuoto.

"Powered by Busch".

Vuoto controllato mediante sensore di alta precisione: risultati precisi e coerenti sempre, indipendentemente dalla quantità da confezionare. Opzione di vuoto plus una volta raggiunto un vuoto del 99%.

Pulsante "pausa" per la marinatura degli alimenti nella camera.

Sicurezza nel confezionamento dei liquidi grazie al controllo con sensore.

Doppia sigillatura.

Barra di sigillatura senza cavi: vasca senza ostacoli, che ne semplifica la pulizia e la manutenzione.

Barre di sigillatura dotate di resistenze curve che consentono di eliminare residui di prodotto e garantiscono la tenuta della sigillatura.

Programma di sigillatura dei contenitori impostando un vuoto inferiore al programma di vuoto.

La decompressione controllata a impulsi evita danni al prodotto e rotture dei contenitori.

Vac-Norm ready: preparato per il vuoto esterno in contenitori "Vac-Norm" controllati da sensore. Decompressione automatica per recuperare la tubazione alla fine del ciclo.

Struttura in acciaio inossidabile di grande qualità.

Vasca in acciaio inossidabile, internamente rivestita e senza spigoli, con bordi arrotondati.

Coperchio ammortizzato trasparente, molto resistente.

Programma dry-oil per l'asciugatura della pompa, prolungando la vita utile della stessa.

Contatore orario per il cambio dell'olio.

Sistema di sicurezza con protezioni di tempo massimo di funzionamento o anomalia del vuoto.

INCLUSO

- ✓ Piastra di riempimento

OPZIONALE

- Contenitori per il confezionamento sottovuoto
- Kit per vuoto esterno Vac-Norm, recipienti e accessori
- Kit di taglio del contenitore
- Supporto per confezionare liquidi
- Piastre di riempimento supplementari

ACCESSORI

- Kit taglio da busta
- Piastre di riempimento
- Supporti per liquidi
- Kit di vuoto esteriore "Vac-Norm"
- Recipienti vac-norm
- Sacchetti lisci per macchine sottovuoto
- Carrello di supporto per macchina sottovuoto

SPECIFICHE

Capacità della pompa: 20 m³/h
 Capacità della pompa (60 Hz): 24 m³/h
 Lunghezza barra saldatura: 420 mm
 Potenza Totale: 750 W
 Pressione vuoto (massima): 2 mbar

Dimensioni interne

- ✓ Larghezza: 430 mm
- ✓ Profondità: 415 mm
- ✓ Altezza: 180 mm

Dimensioni esterne

- ✓ Larghezza: 484 mm
- ✓ Profondità: 529 mm
- ✓ Altezza: 448 mm (230V) / 529 mm (120V)

Peso netto: 56.7 kg

Rumore di fondo: 32 dB(A)

Dimensioni del pacchetto

600 x 600 x 610 mm

Peso lordo: 65.1 kg

MODELLI DISPONIBILI

1140638 SE-420 230/50-60/1

1140639 SE-420 120/50-60/1

* Consulta per versioni speciali

LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E SOUS-VIDE
CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO INDUSTRIALI • GAMMA SENSOR

scheda del prodotto
aggiornato 02/10/2024





CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO SE-420

Modello compatto da tavola. 20 m³/h. 420 mm



LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E SOUS-VI-
CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO INDUSTRIALI • GAMMA SENSOR

 <p>www.sammic.it Food Service Equipment Manufacturer Via M. Bignamini 2/C 24047 - Treviglio (BG) italia@sammic.com Tel.: +39 0363 1847403</p> 	Progetto	Data
	Rif.	Unità
	Approvato	

scheda del prodotto
aggiornato 02/10/2024