



# EMPACADORA AL VACÍO SU-604

Modelo de piso. 48 m³/h. 413+656 mm.



## OPCIONAL

- Impresora
- Soporte para empacar líquidos
- Planchas de relleno adicionales

## ACCESORIOS

- Conjunto plancha relleno ra SU\*
- Soporte líquidos
- Impresora RB para empacado- ra SU\*
- Etiquetas de transferencia térmica para impresora RB

## ESPECIFICACIONES

Capacidad de la bomba: 40 m³/h  
 Capacidad de la bomba (60 Hz): 48 m³/h  
 Longitud barra de sellado: 413 mm  
 Potencia total: 1100 W  
 Presión vacío (máxima): 0.5 mbar

### Dimensiones internas

- ✓ Ancho: 672 mm
- ✓ Fondo: 481 mm
- ✓ Alto: 200 mm

### Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 740 mm
- ✓ Fondo: 566 mm
- ✓ Alto: 997 mm (230V) / (120V)

Nivel de ruido a 1 m: 75 dB(A)  
 Ruido de fondo: 32 dB(A)

Dimensiones del embalaje  
 670 x 830 x 1200 mm

## MODELOS DISPONIBLES

1140814 SU-604P 230-400/50/3N

1140826 SU-604P 208-240/60/3

\* Consulte para versiones especiales

## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Dos barras de sellado doble de 413+656 mm.  
 Equipada con bomba Busch de 48 m³/h.  
 Control de vacío por sensor.

- ✓ Powered by Busch.
- ✓ Control del vacío por sensor.
- ✓ Vacío plus.
- ✓ Pantalla LCD color: toda la información de un vistazo.
- ✓ Teclado táctil retroiluminado.
- ✓ Programable. Memoria de 25 programas. Opción de bloqueo.
- ✓ Pulsador "pausa" para el marinado de alimentos.
- ✓ Programa de vacío por etapas.
- ✓ Detección de la evaporación de líquidos.
- ✓ Doble sellado.
- ✓ Barra de sellado sin cables.
- ✓ Programa de sellado de bolsas.
- ✓ Descompresión progresiva.
- ✓ Vac-Norm ready con descompresión automática.
- ✓ Gabinete y cámara de empaque de acero inox.
- ✓ 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.

## INCLUIDO

- ✓ Conectividad Bluetooth
- ✓ Plancha de relleno

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE  
EMPACADORAS AL VACÍO INDUSTRIALES



ficha de producto  
actualizado 10/28/24

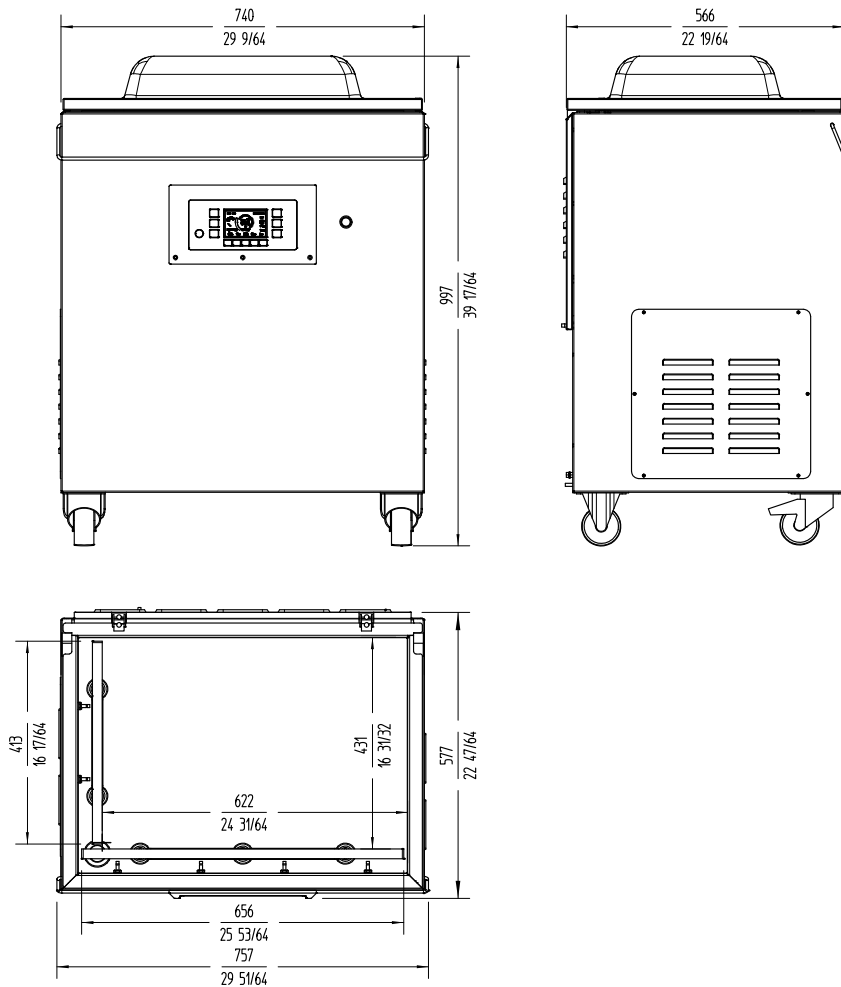


# EMPACADORA AL VACÍO SU-604

Modelo de piso. 48 m³/h. 413+656 mm.



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE  
EMPACADORAS AL VACÍO INDUSTRIALES



**sammic** | [www.sammic.mx](http://www.sammic.mx)  
Fabricante de Equipos para Hostelería

Av Adolfo Ruiz Cortines Pte 2700  
67110 Guadalupe, Nuevo León  
MÉXICO

TEL. +52 81 25 25 53 60  
[mexico@sammic.com](mailto:mexico@sammic.com)



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto  
actualizado 10/28/24