



ENVASADORA AL VACÍO SU-606CC

Modelo de pie. 63 m³/h. 465+465 mm.



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Dos barras de soldadura doble de 465+465 mm.
Equipada con bomba Busch de 63 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 99 programas. Opción de bloqueo.
- ✓ Pulsador "pausa" para el marinado de alimentos.
- ✓ Programa de vacío por etapas.
- ✓ Detección de la evaporación de líquidos.
- ✓ Doble soldadura.
- ✓ Barra de soldadura sin cables.
- ✓ Programa de sellado de bolsas.
- ✓ Descompresión progresiva.
- ✓ Vac-Norm ready con descompresión automática.
- ✓ Carrocería y cuba 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.
- ✓ Homologado por NSF.

INCLUIDO

- ✓ Plancha de relleno.
- ✓ Conectividad Bluetooth.

OPCIONAL

- ☐ Gas inerte.
- ☐ Soldadura plus.
- ☐ Impresora.
- ☐ 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 vacío exterior Vac-Norm
- ☐ Recipientes Vac-Norm
- ☐ Bolsas lisas para envasar al
- vacío
- ☐ Etiquetas térmicas para impresora CG2 / RB
- ☐ Impresora RB para envasadora SU
- ☐ Etiquetas de transferencia térmica para impresora RB

ESPECIFICACIONES

Capacidad de la bomba: 63 m³/h
Capacidad de la bomba (60 Hz): 75 m³/h
Longitud barra de soldadura: 465 mm
Potencia total: 1500 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

1140848	SU-606P CC 230-400/50/3N
1140850	SU-606P+ CC 230-400/50/3N
1140851	SU-606GP CC 230-400/50/3N
1140853	SU-606GP+ CC 230-400/50/3N
1140868	Envasadora al vacío SU-606P CC 208-240/60/3
1140870	SU-606P+ CC 208-240/60/3
1140871	SU-606GP CC 208-240/60/3
1140873	SU-606GP+ CC 208-240/60/3
1140854	Envasadora al vacío SU-606GP CC 380/60/3N

* Consulte para versiones especiales

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
ENVASADORAS AL VACÍO INDUSTRIALES

ficha de producto
actualizado 28/10/2024

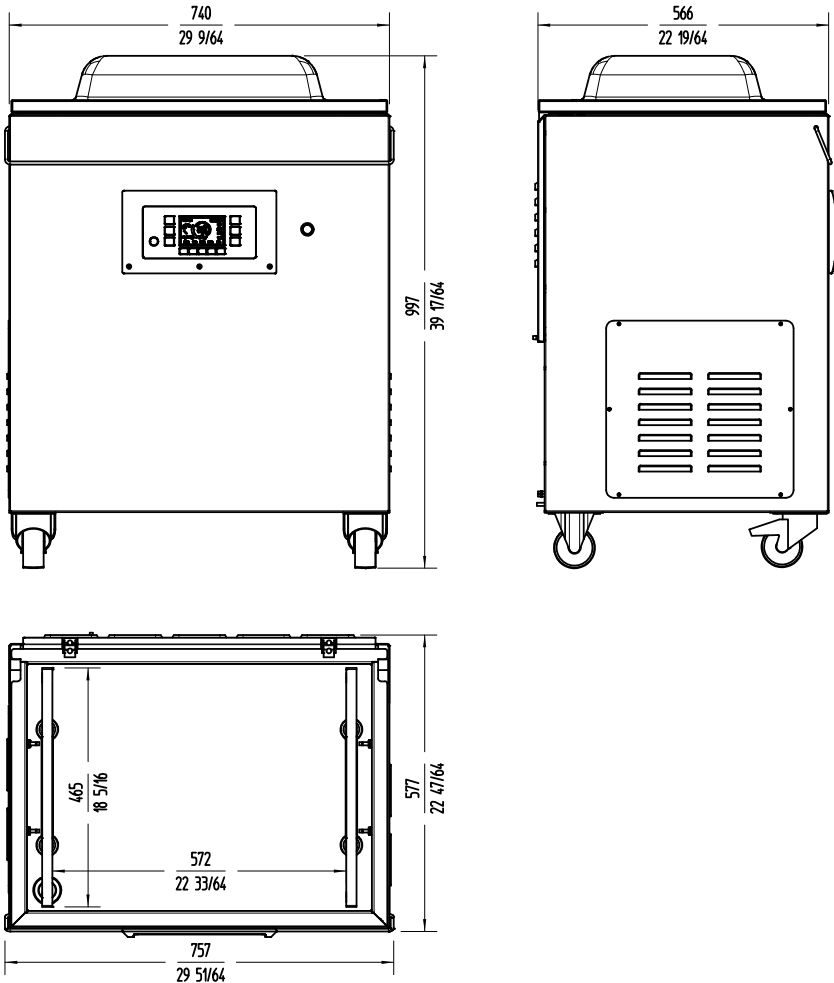


ENVASADORA AL VACÍO SU-606CC

Modelo de pie. 63 m³/h. 465+465 mm.



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
ENVASADORAS AL VACÍO INDUSTRIALES



Fabricante de Equipos para Hostelería
ESPAÑA
www.sammic.es
Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain
ventas@sammic.com
Tel.: +34 943 15 70 95

EXPORT
es.sammic.com
Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto
actualizado 28/10/2024