

## Envasadoras al vacío industriales - Gama "Sensor"

### Gama SE. Vacío controlado por sensor de gran precisión.



La gama SE de envasadoras al vacío Sammic incorpora una nueva placa que utiliza un solo programa para ajustar el vacío en porcentaje y con opción de programar hasta 10 seg. de vacío "plus".

Las envasadoras al vacío profesionales Sammic permiten prolongar el tiempo de conservación de los alimentos crudos o cocinados, sin pérdida del peso, sin que se resequen ni mezclen sabores y olores. Tanto la carrocería como la cuba están fabricados en acero inoxidable y la barra de soldadura, sin cables, permite una limpieza de la cuba fácil y cómoda. Todos los modelos están equipados con **bombas Busch** y ofrecen **doble soldadura** o doble cordón de sellado para garantizar la durabilidad del envasado.

Equipados con panel de mandos digital, el vacío es controlado por un **sensor o microprocesador de gran precisión**, evitando ajustes de tiempo y las pruebas innecesarias de envasado: el tiempo que necesita para hacer el vacío es el óptimo para el producto a envasar, independientemente de su volumen. En este sentido, se quita el manómetro, que se sustituye por un panel con un display que indica el vacío en porcentaje de forma precisa.

Las envasadoras SE ofrecen **seguridad en el envasado de líquidos**, puesto que permiten prefiar un nivel de vacío adecuado para el envasado de líquidos a temperatura ambiente sin riesgo de salpicaduras o desbordamiento. Además, todos los modelos están preparados para conectar el kit de vacío exterior Vac-Norm para el envasado al vacío en cubetas específicamente diseñadas para este fin.

Todos los modelos ofrecen prestaciones especiales como la opción de efectuar ciclos de envasado únicamente para el **sellado de bolsas** ajustando un vacío menor, o el **marinado** de los productos pulsando la tecla pausa que permite congelar la fase de vacío y arrancar desde el mismo punto.

Todos los modelos de la gama SENSOR cuentan con **descompresión a impulsos** que protege el producto a envasar y evita eventuales rupturas de la bolsa de vacío.

Las envasadoras al vacío profesionales Sammic cuentan con un **programa de secado de la bomba**, que permite prolongar su vida útil, así como con un **contador de horas** de trabajo que permite saber cuándo se debe cambiar el aceite.

CARACTERÍSTICAS	SERIE 200	SERIE 300	SERIE 400	SERIE 500	SERIE 600	SERIE 800
CAPACIDAD BOMBA (M <sup>3</sup> /H)	4 / 6	6 / 10 / 16	10 / 16 / 20	20	40 / 63	63 / 100
TIPO SOLDADURA	Doble					
LONGITUD BARRA SOLDADURA (MM)	280	320	420	420+420	413+656 465+465	530+848 581+581 848+848
POTENCIA ELÉCTRICA (W)	100 / 370	370 / 370 / 370	370 / 370 / 750	750	1.100 / 1.500	1.500 / 2.200
ALIMENT. ELÉCTRICA	230V / 50-60 Hz / 1~				230-400V / 50-60 Hz / 3N~	
PRESIÓN VACÍO MÁXIMO (MBAR)	2	2	2	2	0.5	0.5
DIMENSIONES CÁMARA (MM)						
ANCHO	288	330	430	560	672	864
FONDO	334	360	415	430	481	603
ALTO	111	155	145/180/180	183	200	215
DIMENSIONES EXTERNAS (MM)						
ANCHO	337	384	484	625	740	960
FONDO	431	465	529	537	566	757
ALTO	307	403	413/448/448	513	997	998
PESO NETO (KG)	23/26	34/34/35	64/65/70	80	145/159	232/250
DOTACIÓN	1 plancha de relleno					



## SERIE 200

Modelo de sobremesa: Barra de soldadura de 280 mm.



•Cuba embutida.

### Incluido

· Plancha de relleno

### Opcional

· Bolsas para envasar al vacío  
· Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios  
· Planchas de relleno adicionales

		Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba
<input type="checkbox"/>	1140620	Envasadora al vacío SE-204 230/50-60/1	280 mm 4 m3/h
<input type="checkbox"/>	1140622	Envasadora al vacío SE-206 230/50-60/1	280 mm 6 m3/h

## SERIE 300

Modelo de sobremesa: barra de soldadura de 320 mm.



•Cuba embutida.

### Incluido

· Plancha de relleno

### Opcional

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

		Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba
<input type="checkbox"/>	1140626	Envasadora al vacío SE-306 230/50-60/1	320 mm 6 m3/h
<input type="checkbox"/>	1140628	Envasadora al vacío SE-310 230/50-60/1	320 mm 10 m3/h
<input type="checkbox"/>	1140630	Envasadora al vacío SE-316 230/50-60/1	320 mm 16 m3/h



**SERIE 400**

*Modelo de sobremesa: barra de soldadura de 420 mm.*

•Cuba embutida.

**Incluido**

- 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



**NSF**

		Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba
<input type="checkbox"/>	1140634	Envasadora al vacío SE-410 230/50-60/1	420 mm / 10 m3/h
<input type="checkbox"/>	1140636	Envasadora al vacío SE-416 230/50-60/1	420 mm / 16 m3/h
<input type="checkbox"/>	1140638	Envasadora al vacío SE-420 230/50-60/1	420 mm / 20 m3/h

**SERIE 500**

*Modelo de sobremesa: dos barras de soldadura de 420+420 mm.*

•Cuba de forma alargada.

**Incluido**

- 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



**NSF**

		Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba
<input type="checkbox"/>	1140642	Envasadora al vacío SE-520 230/50-60/1	420+420 mm / 20 m3/h



## SERIE 600

Modelo de pie con dos barras de soldadura



### Incluido

- Plancha de relleno

### Opcional

- Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios
- Soporte para envasar líquidos
- Planchas de relleno adicionales

		Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	
<input type="checkbox"/>	1140650	Envasadora al vacío SE-604 230-400/50/3N	413+656 mm	40 m3/h
<input type="checkbox"/>	1140651	Envasadora al vacío SE-604 CC 230-400/50/3N	465+465 mm	40 m3/h
<input type="checkbox"/>	1140662	Envasadora al vacío SE-606 230-400/50/3N	413+656 mm	63 m3/h
<input type="checkbox"/>	1140663	Envasadora al vacío SE-606 CC 230-400/50/3N	465+465 mm	63 m3/h





**SERIE 800**

*Modelo de pie con dos barras de soldadura*



**Incluido**

- 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

		Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	
<input type="checkbox"/>	1140680	<b>Envasadora al vacío SE-806 230-400/50/3N</b>	530+848 mm	63 m3/h
<input type="checkbox"/>	1140681	<b>Envasadora al vacío SE-806 CC 230-400/50/3N</b>	581+581 mm	63 m3/h
<input type="checkbox"/>	1140682	<b>Envasadora al vacío SE-806 LL 230-400/50/3N</b>	848+848 mm	63 m3/h
<input type="checkbox"/>	1140696	<b>Envasadora al vacío SE-810 400/50-60/3N</b>	530+848 mm	100 m3/h
<input type="checkbox"/>	1140697	<b>Envasadora al vacío SE-810 CC 400/50-60/3N</b>	581+581 mm	100 m3/h
<input type="checkbox"/>	1140698	<b>Envasadora al vacío SE-810 LL 400/50-60/3N</b>	848+848 mm	100 m3/h



## ACCESORIOS

### Carro-soporte para envasadoras



Para un fácil desplazamiento de la envasadora con sus accesorios  
Fabricado en acero inoxidable.

1140560	Carro-soporte SE/SU-400 (505x550x630 mm)
1140561	Carro-soporte SE/SU-500 (645x555x630 mm)

### Kit corte de bolsa



Para envasadoras al vacío  
Corta la parte sobrante de la bolsa tras la soldadura.

2149772	Kit soldadura + corte 420mm SE/SU-400/500
2149774	Kit soldadura + corte 413mm / 16" SE/SU-600
2149773	Kit soldadura + corte 656mm SE/SU-600
2149775	Kit soldadura + corte 465mm SE/SU-600CC
2149777	Kit soldadura + corte 530mm 800
2149776	Kit soldadura + corte 848mm / 33" 800
2149778	Kit soldadura + corte 581mm 800 CC

### Conjunto plancha relleno

► Fabricado en polietileno.



2149790	Plancha relleno SE-200
2149791	Plancha relleno SE/SU-300
2149792	Plancha relleno SE/SU-400
2149793	Plancha relleno SE/SU-500
2149794	Plancha relleno SE/SU-600LC
2149795	Plancha relleno SE/SU-600CC
2149796	Plancha relleno 800
2149797	Plancha relleno 800CC
2149798	Plancha relleno 800LL
2149563	Plancha relleno SU-6000

### Soporte líquidos



Para envasadoras al vacío.  
► Fabricado en policarbonato para envasadoras gama 400-500-600.  
► Fabricado en acero inoxidable para envasadoras gama 800.  
► Tope regulable para ajuste de las bolsas.

2149531	Placa líquidos SE/SU-300
2149020	Placa líquidos SE/SU-400/500
2149074	Placa líquidos SE/SU-600
2141798	Placa líquidos SE/SU-800





### Kit Vac-Norm



Para envasadora de sobremesa y de pie

Para realizar el vacío a cubetas vac-norm, con alimentos cocinados, prolongando la duración del producto.

► Longitud del tubo 1,50 m.

2149244	Vac-Norm sobremesa
2149257	Vac-Norm pie

### Recipientes Vac-Norm



Cubetas inoxidables de medidas gastronorm para realizar el vacío exterior de envasadoras.

Ideales para cualquier tipo de alimento y en especial para los más líquidos.

5140104	Contenedor Vac-Norm 1/1 de 100
5140102	Contenedor Vac-Norm 1/1 de 150
5140100	Contenedor Vac-Norm 1/1 de 200
5140108	Contenedor Vac-Norm 1/2 de 100
5140106	Contenedor Vac-Norm 1/2 de 150
5140112	Contenedor Vac-Norm 1/3 de 100
5140110	Contenedor Vac-Norm 1/3 de 150
5140114	Tapa Vac-Norm 1/1
5140116	Tapa Vac-Norm 1/2
5140117	Tapa Vac-Norm 1/2 inox
5140118	Tapa Vac-Norm 1/3
5140120	Junta tapa Vac-Norm 1/1
5140122	Junta tapa Vac-Norm 1/2
5140124	Junta tapa Vac-Norm 1/3
5140126	Válvula

### Bolsas lisas para envasar al vacío



Para envasar al vacío y cocción sous-vide

Para la conservación y cocción hasta 80°C y 120°C.

- Fabricadas en PA/PE.
- Sin BPA.
- Grosor: 90µ.

1140600	Bolsa lisa 180X300 80°C (pack 100 unidades)
1140602	Bolsa lisa 300X400 80°C (pack 100 unidades)
1140601	Bolsa lisa 350X550 80°C (pack 100 unidades)
1140605	Bolsa lisa 180X300 120° (pack 100 unidades)
1140606	Bolsa lisa 300X400 120° (pack 100 unidades)
1140607	Bolsa lisa 350X550 120° (pack 100 unidades)