



**Envasadora al vacío SE-604 230-400/50/3N**



**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Capacidad de la bomba: 40 m3/h  
 Longitud barra de soldadura: 413 mm + 656 mm  
 Potencia Total: 1100 W  
 Presión vacío (máxima): 0.5 mbar

Alimentación eléctrica: 230 V-400 V / 50 Hz / 3 ~ (7.3 A)

**Dimensiones internas**

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

**Dimensiones exteriores**

- Ancho: 740 mm
- Fondo: 566 mm
- Alto: 997 mm

Peso neto: 145 Kg  
 Nivel de ruido a 1 m.: 75 dB(A)  
 Ruido de fondo: 32 dB(A)

**EQUIPAMIENTO INCLUIDO**

- Plancha de relleno

**EQUIPAMIENTO 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



**Envasadora al vacío SE-604  
230-400/50/3N**

**MODELO DE PIE. 40 M<sup>3</sup>/H. 413+656 MM.**

**Dos barras de soldadura doble de 413+656 mm.  
Equipada con bomba Busch de 40 m<sup>3</sup>/h.**

Aumenta el tiempo de conservación de los alimentos crudos o cocinados, sin pérdida de peso.  
Diseñada para envasar alimentos crudos o curados, para el evasado de productos cocinados tradicionalmente, para la cocción sous-vide, para envasar productos a congelar posteriormente, o para uso extraalimentario o "non-food".  
Panel de mandos digital equipado con display que indica el porcentaje exacto de vacío.  
Powered by Busch.  
Vacío controlado por sensor de gran precisión: resultados precisos y consistentes en todo momento independientemente de la cantidad a envasar.  
Opción de vacío plus una vez alcanzado un vacío del 99%.  
Pulsador "pausa" para el marinado de los alimentos en la cámara.  
Seguridad en el envasado de líquidos gracias al control por sensor.  
Doble soldadura.  
Barra de soldadura sin cables: cuba sin obstáculos, facilitando su limpieza y mantenimiento.  
Barras de soldadura equipadas con resistencias curvadas que permiten eliminar restos de producto y garantizar la estanqueidad del sellado.  
Programa de sellado de bolsas ajustando un vacío menor al programar el vacío.  
La descompresión controlada a impulsos evita daños al producto y roturas en la bolsa.  
Vac-norm ready: preparado para el vacío externo en contenedores "Vac-Norm" controlado por sensor. Descompresión automática para retirar el tubo al final del ciclo.  
Construcción en acero inoxidable de gran calidad.  
Cuba de acero inoxidable.  
Tapa amortiguada de policarbonato transparente, de gran durabilidad.  
Programa dry-oil para el secado de la bomba, prolongando la vida útil de la misma.  
Contador de horas para el cambio de aceite.  
Sistema de seguridad con protecciones de tiempo máximo de funcionamiento o fallo de vacío.  
Modelo homologado por NSF: garantía de seguridad e higiene.



SAMMIC, S.L.  
Basarte, 1 - 28720 AZKOITIA  
www.sammic.com



**Envasadora al vacío SE-604 CC 230-400/50/3N**



**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Capacidad de la bomba: 40 m3/h  
 Longitud barra de soldadura: 465 mm + 465 mm  
 Potencia Total: 1100 W  
 Presión vacío (máxima): 0.5 mbar

Alimentación eléctrica: 230 V-400 V / 50 Hz / 3N ~ (-- A)

**Dimensiones internas**

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

**Dimensiones exteriores**

- Ancho: 740 mm
- Fondo: 566 mm
- Alto: 997 mm

Peso neto: 145 Kg  
 Nivel de ruido a 1 m.: 75 dB(A)  
 Ruido de fondo: 32 dB(A)

**EQUIPAMIENTO INCLUIDO**

- Plancha de relleno

**EQUIPAMIENTO 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



**Envasadora al vacío SE-604  
CC 230-400/50/3N**

**MODELO DE PIE. 40 M<sup>3</sup>/H. 465+465 MM.**

**Dos barras de soldadura doble de 465+465 mm.  
Equipada con bomba Busch de 40 m<sup>3</sup>/h.**

Aumenta el tiempo de conservación de los alimentos crudos o cocinados, sin pérdida de peso.  
Diseñada para envasar alimentos crudos o curados, para el evasado de productos cocinados tradicionalmente, para la cocción sous-vide, para envasar productos a congelar posteriormente, o para uso extraalimentario o "non-food".  
Panel de mandos digital equipado con display que indica el porcentaje exacto de vacío.  
Powered by Busch.  
Vacío controlado por sensor de gran precisión: resultados precisos y consistentes en todo momento independientemente de la cantidad a envasar.  
Opción de vacío plus una vez alcanzado un vacío del 99%.  
Pulsador "pausa" para el marinado de los alimentos en la cámara.  
Seguridad en el envasado de líquidos gracias al control por sensor.  
Doble soldadura.  
Barra de soldadura sin cables: cuba sin obstáculos, facilitando su limpieza y mantenimiento.  
Barras de soldadura equipadas con resistencias curvadas que permiten eliminar restos de producto y garantizar la estanqueidad del sellado.  
Programa de sellado de bolsas ajustando un vacío menor al programar el vacío.  
La descompresión controlada a impulsos evita daños al producto y roturas en la bolsa.  
Vac-norm ready: preparado para el vacío externo en contenedores "Vac-Norm" controlado por sensor. Descompresión automática para retirar el tubo al final del ciclo.  
Construcción en acero inoxidable de gran calidad.  
Cuba de acero inoxidable.  
Tapa amortiguada de policarbonato transparente, de gran durabilidad.  
Programa dry-oil para el secado de la bomba, prolongando la vida útil de la misma.  
Contador de horas para el cambio de aceite.  
Sistema de seguridad con protecciones de tiempo máximo de funcionamiento o fallo de vacío.  
Modelo homologado por NSF: garantía de seguridad e higiene.



SAMMIC, S.L.  
Basarte, 1 • 20720 AZKOITIA  
www.sammic.com



**Envasadora al vacío SE-606 230-400/50/3N**



**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Capacidad de la bomba: 63 m3/h  
 Longitud barra de soldadura: 413 mm + 656 mm  
 Potencia Total: 1500 W  
 Presión vacío (máxima): 0.5 mbar  
 Alimentación eléctrica: 230 V-400 V / 50 Hz / 3N ~ (-- A)

**Dimensiones internas**

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

**Dimensiones exteriores**

- Ancho: 740 mm
- Fondo: 566 mm
- Alto: 997 mm

Peso neto: 159 Kg  
 Nivel de ruido a 1 m.: 75 dB(A)  
 Ruido de fondo: 32 dB(A)

**EQUIPAMIENTO INCLUIDO**

- Plancha de relleno

**EQUIPAMIENTO 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



**Envasadora al vacío SE-606  
230-400/50/3N**

**MODELO DE PIE. 63 M<sup>3</sup>/H. 413+656 MM.**

**Dos barras de soldadura doble de 413+656 mm.  
Equipada con bomba Busch de 63 m<sup>3</sup>/h.**

Aumenta el tiempo de conservación de los alimentos crudos o cocinados, sin pérdida de peso.  
Diseñada para envasar alimentos crudos o curados, para el evasado de productos cocinados tradicionalmente, para la cocción sous-vide, para envasar productos a congelar posteriormente, o para uso extraalimentario o "non-food".  
Panel de mandos digital equipado con display que indica el porcentaje exacto de vacío.  
Powered by Busch.  
Vacío controlado por sensor de gran precisión: resultados precisos y consistentes en todo momento independientemente de la cantidad a envasar.  
Opción de vacío plus una vez alcanzado un vacío del 99%.  
Pulsador "pausa" para el marinado de los alimentos en la cámara.  
Seguridad en el envasado de líquidos gracias al control por sensor.  
Doble soldadura.  
Barra de soldadura sin cables: cuba sin obstáculos, facilitando su limpieza y mantenimiento.  
Barras de soldadura equipadas con resistencias curvadas que permiten eliminar restos de producto y garantizar la estanqueidad del sellado.  
Programa de sellado de bolsas ajustando un vacío menor al programar el vacío.  
La descompresión controlada a impulsos evita daños al producto y roturas en la bolsa.  
Vac-norm ready: preparado para el vacío externo en contenedores "Vac-Norm" controlado por sensor. Descompresión automática para retirar el tubo al final del ciclo.  
Construcción en acero inoxidable de gran calidad.  
Cuba de acero inoxidable.  
Tapa amortiguada de policarbonato transparente, de gran durabilidad.  
Programa dry-oil para el secado de la bomba, prolongando la vida útil de la misma.  
Contador de horas para el cambio de aceite.  
Sistema de seguridad con protecciones de tiempo máximo de funcionamiento o fallo de vacío.  
Modelo homologado por NSF: garantía de seguridad e higiene.



SAMMIC, S.L.  
Basarte, 1 - 28720 AZKOITIA  
www.sammic.com



**Envasadora al vacío SE-606 CC 230-400/50/3N**



**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

s:capac\_bomba>: 63 m3/h  
 Longitud barra de soldadura: 465 mm + 465 mm  
 Potencia Total: 1500 W  
 Presión vacío (máxima): 0.5 mbar

Alimentación eléctrica: 230 V-400 V / 50 Hz / -- ~ (-- A)

**Dimensiones internas**

·Ancho: 672 mm  
 ·Fondo: 481 mm  
 ·Alto: 200 mm

**Dimensiones exteriores**

·Ancho: 740 mm  
 ·Fondo: 566 mm  
 ·Alto: 997 mm

Peso neto: 159 Kg  
 Nivel de ruido a 1 m.: 75 dB(A)  
 Ruido de fondo: 32 dB(A)

**EQUIPAMIENTO INCLUIDO**

- Plancha de relleno

**EQUIPAMIENTO 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



**Envasadora al vacío SE-606  
CC 230-400/50/3N**

**MODELO DE PIE. 63 M<sup>3</sup>/H. 465+465 MM.**

**Dos barras de soldadura doble de 465+465 mm.  
Equipada con bomba Busch de 63 m<sup>3</sup>/h.**

Aumenta el tiempo de conservación de los alimentos crudos o cocinados, sin pérdida de peso.  
Diseñada para envasar alimentos crudos o curados, para el evasado de productos cocinados tradicionalmente, para la cocción sous-vide, para envasar productos a congelar posteriormente, o para uso extraalimentario o "non-food".  
Panel de mandos digital equipado con display que indica el porcentaje exacto de vacío.  
Powered by Busch.  
Vacío controlado por sensor de gran precisión: resultados precisos y consistentes en todo momento independientemente de la cantidad a envasar.  
Opción de vacío plus una vez alcanzado un vacío del 99%.  
Pulsador "pausa" para el marinado de los alimentos en la cámara.  
Seguridad en el envasado de líquidos gracias al control por sensor.  
Doble soldadura.  
Barra de soldadura sin cables: cuba sin obstáculos, facilitando su limpieza y mantenimiento.  
Barras de soldadura equipadas con resistencias curvadas que permiten eliminar restos de producto y garantizar la estanqueidad del sellado.  
Programa de sellado de bolsas ajustando un vacío menor al programar el vacío.  
La descompresión controlada a impulsos evita daños al producto y roturas en la bolsa.  
Vac-norm ready: preparado para el vacío externo en contenedores "Vac-Norm" controlado por sensor. Descompresión automática para retirar el tubo al final del ciclo.  
Construcción en acero inoxidable de gran calidad.  
Cuba de acero inoxidable.  
Tapa amortiguada de policarbonato transparente, de gran durabilidad.  
Programa dry-oil para el secado de la bomba, prolongando la vida útil de la misma.  
Contador de horas para el cambio de aceite.  
Sistema de seguridad con protecciones de tiempo máximo de funcionamiento o fallo de vacío.  
Modelo homologado por NSF: garantía de seguridad e higiene.

