



Envasadoras al vacío industriales - Gama "Sensor"

Gama SE. Vacío controlado por sensor de gran precisión.

Las envasadoras al vacío profesionales Sammic permiten prolongar el tiempo de conservación de los alimentos crudos o sin pérdida del peso, sin que se resequen ni mezclen sabores y olores.



Construcción de máxima calidad

- ▶ Equipados con bombas Busch.
- ▶ Vacío controlado por un sensor de gran precisión.
- ▶ Doble soldadura o doble cordón de sellado para garantizar la durabilidad del envasado.
- ▶ Barra de soldadura sin cables.
- ▶ Carrocería y cuba de acero inoxidable.
- ▶ Cuba embutida en las series 200, 300 y 400.
- ▶ Tapa amortiguada de policarbonato transparente.
- ▶ Panel de mandos digital.
- ▶ Panel equipado con display que indica el porcentaje exacto de vacío.

Prestaciones avanzadas en todos los modelos

- ▶ Seguridad en el envasado de líquidos gracias al control sensor.
- ▶ Preparados para conectar con el kit de vacío exterior Vac Norm con descompresión automática.
- ▶ Programa de sellado de bolsas.
- ▶ Pulsador "pausa" para el marinado de alimentos.
- ▶ Descompresión a impulsos para proteger el producto a envasar y evitar rupturas de la bolsa de vacío.
- ▶ Vacío plus que permite programar hasta 10 segundos de vacío extra.

Garantías de higiene y durabilidad

- ▶ Barra de soldadura sin cables para una limpieza fácil y cómoda de la cuba.
- ▶ Cuba con bordes redondeados para facilitar su limpieza.
- ▶ Sistema de seguridad con protecciones por fallo de vacío.
- ▶ Programa dry-oil para el secado de la bomba.
- ▶ Contador de horas para cambio de aceite.
- ▶ Homologados por NSF.



Bombas Busch: garantía de calidad.

Vacío controlado por sensor.

CARACTERÍSTICAS	SERIE 200	SERIE 300	SERIE 400	SERIE 500	SERIE 600	SERIE 800
CAPACIDAD BOMBA (M ³ /H)	4 / 6 / 8	6 / 8 / 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
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)	24/32/32	36/36/39/42	49/51/57	81	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

NSF

		Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba
<input type="checkbox"/>	1140620	Envasadora al vacío SE-204 230/50-60/1	280 mm 4 m ³ /h
<input type="checkbox"/>	1141080	Envasadora al vacío SE-208 230/50-60/1	280 mm 8 m ³ /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

NSF

		Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba
<input type="checkbox"/>	1141083	Envasadora al vacío SE-308 230/50-60/1	320 mm 8 m ³ /h
<input type="checkbox"/>	1140628	Envasadora al vacío SE-310 230/50-60/1	320 mm 10 m ³ /h
<input type="checkbox"/>	1140630	Envasadora al vacío SE-316 230/50-60/1	320 mm 16 m ³ /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

		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

		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	Envasadora al vacío SE-806 230-400/50/3N	530+848 mm	63 m3/h
<input type="checkbox"/>	1140681	Envasadora al vacío SE-806 CC 230-400/50/3N	581+581 mm	63 m3/h
<input type="checkbox"/>	1140682	Envasadora al vacío SE-806 LL 230-400/50/3N	848+848 mm	63 m3/h
<input type="checkbox"/>	1140696	Envasadora al vacío SE-810 400/50-60/3N	530+848 mm	100 m3/h
<input type="checkbox"/>	1140697	Envasadora al vacío SE-810 CC 400/50-60/3N	581+581 mm	100 m3/h
<input type="checkbox"/>	1140698	Envasadora al vacío SE-810 LL 400/50-60/3N	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
2149779	Kit soldadura + corte 662mm SU-6000



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 inoxidable de medidas gastronorm para realizar el vacío exterior de envasadoras.

Ideales para cualquier tipo de alimento y en especial para los mas 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)
5141250	Bolsa lisa 150x150 80°C (pack 1000 unidades)
5141251	Bolsa lisa 165x200 80°C (pack 1000 unidades)
5141252	Bolsa lisa 180x300 80°C (pack 1000 unidades)
5141253	Bolsa lisa 300x400 80°C (pack 1000 unidades)
5141258	Bolsa lisa 350x550 80° (pack 500 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)
5141254	Bolsa lisa 150x150 120°C (pack 1000 unidades)
5141255	Bolsa lisa 165x200 120°C (pack 1000 unidades)
5141256	Bolsa lisa 180x300 120°C (pack 1000 unidades)
5141257	Bolsa lisa 300x400 120°C (pack 1000 unidades)
5141259	Bolsa lisa 350x550 120°C (pack 500 unidades)