



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 prefijar 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 bolsos** 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 ³ /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	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	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	PVP €	
<input type="checkbox"/>	1140620	Envasadora al vacío SE-204 230/50-60/1	280 mm	4 m3/h	1.636
<input type="checkbox"/>	1140622	Envasadora al vacío SE-206 230/50-60/1	280 mm	6 m3/h	1.815

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	PVP €	
<input type="checkbox"/>	1140626	Envasadora al vacío SE-306 230/50-60/1	320 mm	6 m3/h	2.184
<input type="checkbox"/>	1140628	Envasadora al vacío SE-310 230/50-60/1	320 mm	10 m3/h	2.293
<input type="checkbox"/>	1140630	Envasadora al vacío SE-316 230/50-60/1	320 mm	16 m3/h	2.487



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	PVP €	
<input type="checkbox"/>	1140634	Envasadora al vacío SE-410 230/50-60/1	420 mm	10 m3/h	2.822
<input type="checkbox"/>	1140636	Envasadora al vacío SE-416 230/50-60/1	420 mm	16 m3/h	2.895
<input type="checkbox"/>	1140638	Envasadora al vacío SE-420 230/50-60/1	420 mm	20 m3/h	3.132

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	PVP €	
<input type="checkbox"/>	1140642	Envasadora al vacío SE-520 230/50-60/1	420+420 mm	20 m3/h	4.128



SERIE 600

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	PVP €	
<input type="checkbox"/>	1140650	Envasadora al vacío SE-604 230-400/50/3N	413+656 mm	40 m3/h	6.367
<input type="checkbox"/>	1140651	Envasadora al vacío SE-604 CC 230-400/50/3N	465+465 mm	40 m3/h	6.367
<input type="checkbox"/>	1140662	Envasadora al vacío SE-606 230-400/50/3N	413+656 mm	63 m3/h	6.688
<input type="checkbox"/>	1140663	Envasadora al vacío SE-606 CC 230-400/50/3N	465+465 mm	63 m3/h	6.688




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	PVP €	
<input type="checkbox"/>	1140680	Envasadora al vacío SE-806 230-400/50/3N	530+848 mm	63 m3/h	8.226
<input type="checkbox"/>	1140681	Envasadora al vacío SE-806 CC 230-400/50/3N	581+581 mm	63 m3/h	8.226
<input type="checkbox"/>	1140682	Envasadora al vacío SE-806 LL 230-400/50/3N	848+848 mm	63 m3/h	8.303
<input type="checkbox"/>	1140696	Envasadora al vacío SE-810 230-400/50/3N	530+848 mm	100 m3/h	9.669
<input type="checkbox"/>	1140697	Envasadora al vacío SE-810 CC 230-400/50/3N	581+581 mm	100 m3/h	9.669
<input type="checkbox"/>	1140698	Envasadora al vacío SE-810 LL 230-400/50/3N	848+848 mm	100 m3/h	9.745

ACCESORIOS
Carro-soporte para envasadoras


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

novedad

		PVP €
1140560	Carro-soporte SE/SU-400 (505x550x630 mm)	606
1140561	Carro-soporte SE/SU-500 (645x555x630 mm)	646

Kit corte de bolsa


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

		PVP €
2149501	Kit soldadura + corte 420mm SE/SU-400/500	128
2149502	Kit soldadura + corte 413mm SE/SU-600	128
2149503	Kit soldadura + corte 656mm SE/SU-600	197
2149504	Kit soldadura + corte 465mm SE/SU-600CC	163
2149505	Kit soldadura + corte 530mm SE/SU-800	174
2149506	Kit soldadura + corte 848mm SE/SU-800	262
2149507	Kit soldadura + corte 581mm SE/SU-800 CC	234



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.

		PVP €
2149244	Vac-Norm sobremesa	74
2149257	Vac-Norm pie	87

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.

		PVP €
1140600	Bolsa lisa 180X300 80°C (pack 100 unidades)	19
1140602	Bolsa lisa 300X400 80°C (pack 100 unidades)	33
1140601	Bolsa lisa 350X550 80°C (pack 100 unidades)	47
1140605	Bolsa lisa 180X300 120° (pack 100 unidades)	34
1140606	Bolsa lisa 300X400 120° (pack 100 unidades)	62
1140607	C.Bolsa lisa 350X550 120° (pack 100 unidades)	95

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.

		PVP €
2149531	Placa líquidos SE/SU-300	72
2149020	Placa líquidos SE/SU-400/500	75
2149074	Placa líquidos SE/SU-600	78
2141798	Placa líquidos SE/SU-800	82

Conjunto plancha relleno



- ▶ Fabricado en polietileno.

		PVP €
2149790	Plancha relleno SE-200	36
2149791	Plancha relleno SE/SU-300	48
2149792	Plancha relleno SE/SU-400	62
2149793	Plancha relleno SE/SU-500	73
2149794	Plancha relleno SE/SU-600	72
2149795	Plancha relleno SE/SU-600CC	90
2149796	Plancha relleno SE/SU-800	158
2149797	Plancha relleno SE/SU-800CC	153
2149798	Plancha relleno SE/SU-800LL	149




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 mas líquidos.

		PVP €
5140104	Contenedor Vac-Norm 1/1 de 100	100
5140102	Contenedor Vac-Norm 1/1 de 150	125
5140100	Contenedor Vac-Norm 1/1 de 200	141
5140108	Contenedor Vac-Norm 1/2 de 100	65
5140106	Contenedor Vac-Norm 1/2 de 150	68
5140112	Contenedor Vac-Norm 1/3 de 100	54
5140110	Contenedor Vac-Norm 1/3 de 150	63
5140114	Tapa Vac-Norm 1/1	84
5140116	Tapa Vac-Norm 1/2	67
5140117	Tapa Vac-Norm 1/2 inox	79
5140118	Tapa Vac-Norm 1/3	51
5140120	Junta tapa Vac-Norm 1/1	21
5140122	Junta tapa Vac-Norm 1/2	20
5140124	Junta tapa Vac-Norm 1/3	11
5140126	Válvula	3