





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.



novedad

•Cuba embutida.

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

| | | 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 | 1.604 |
| <input type="checkbox"/> | 1140622 | Envasadora al vacío SE-206 230/50-60/1 | 280 mm | 6 m3/h | 1.779 |

SERIE 300

Modelo de sobremesa: barra de soldadura de 320 mm.



novedad

•Cuba embutida.

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

| | | 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 | 2.141 |
| <input type="checkbox"/> | 1140628 | Envasadora al vacío SE-310 230/50-60/1 | 320 mm | 10 m3/h | 2.248 |
| <input type="checkbox"/> | 1140630 | Envasadora al vacío SE-316 230/50-60/1 | 320 mm | 16 m3/h | 2.438 |



SERIE 400

Modelo de sobremesa: barra de soldadura de 420 mm.



novedad

•Cuba embutida.

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

| | | 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 | 2.767 |
| <input type="checkbox"/> | 1140636 | Envasadora al vacío SE-416 230/50-60/1 | 420 mm | 16 m3/h | 2.838 |
| <input type="checkbox"/> | 1140638 | Envasadora al vacío SE-420 230/50-60/1 | 420 mm | 20 m3/h | 3.071 |

SERIE 500

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



novedad

•Cuba de forma alargada.

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

| | | 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 | 4.047 |



SERIE 600

Modelo de pie con dos barras de soldadura



novedad

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

| | | 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 | 6.242 |
| <input type="checkbox"/> | 1140651 | Envasadora al vacío SE-604 CC 230-400/50/3N | 465+465 mm | 40 m3/h | 6.242 |
| <input type="checkbox"/> | 1140662 | Envasadora al vacío SE-606 230-400/50/3N | 413+656 mm | 63 m3/h | 6.557 |
| <input type="checkbox"/> | 1140663 | Envasadora al vacío SE-606 CC 230-400/50/3N | 465+465 mm | 63 m3/h | 6.557 |




SERIE 800
Modelo de pie con dos barras de soldadura

novedad
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

| | | 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 | 8.065 |
| <input type="checkbox"/> | 1140681 | Envasadora al vacío SE-806 CC 230-400/50/3N | 581+581 mm | 63 m3/h | 8.065 |
| <input type="checkbox"/> | 1140682 | Envasadora al vacío SE-806 LL 230-400/50/3N | 848+848 mm | 63 m3/h | 8.140 |
| <input type="checkbox"/> | 1140696 | Envasadora al vacío SE-810 230-400/50/3N | 530+848 mm | 100 m3/h | 9.479 |
| <input type="checkbox"/> | 1140697 | Envasadora al vacío SE-810 CC 230-400/50/3N | 581+581 mm | 100 m3/h | 9.479 |
| <input type="checkbox"/> | 1140698 | Envasadora al vacío SE-810 LL 230-400/50/3N | 848+848 mm | 100 m3/h | 9.554 |

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) | 594 |
| 1140561 | Carro-soporte SE/SU-500 (645x555x630 mm) | 633 |

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 | 125 |
| 2149502 | Kit soldadura + corte 413mm SE/SU-600 | 125 |
| 2149503 | Kit soldadura + corte 656mm SE/SU-600 | 193 |
| 2149504 | Kit soldadura + corte 465mm SE/SU-600CC | 160 |
| 2149505 | Kit soldadura + corte 530mm SE/SU-800 | 171 |
| 2149506 | Kit soldadura + corte 848mm SE/SU-800 | 257 |
| 2149507 | Kit soldadura + corte 581mm SE/SU-800CC | 229 |



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 | 73 |
| 2149257 | Vac-Norm pie | 85 |

Bolsas lisas para envasar al vacío



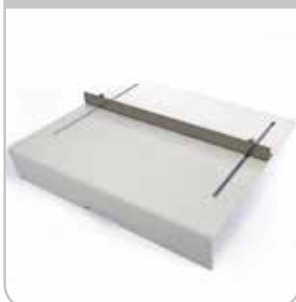
Para envasar al vacío y cocción sous-vide

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

▶ Fabricadas en PA/PE.

| | | PVP € |
|---------|---|-------|
| 1140600 | Bolsa lisa 180X300 (pack 100 unidades) | 19 |
| 1140602 | Bolsa lisa 300X400 (pack 100 unidades) | 32 |
| 1140601 | Bolsa lisa 350 X 550 (pack 100 unidades) | 46 |
| 1140605 | Bolsa lisa 180X300 120° (pack 100 unidades) | 33 |
| 1140606 | Bolsa lisa 300X400 120° (pack 100 unidades) | 61 |
| 1140607 | Bolsa lisa 350X550 120° (pack 100 unidades) | 93 |

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 | 71 |
| 2149020 | Placa líquidos SE/SU-400/500 | 74 |
| 2149074 | Placa líquidos SE/SU-600 | 76 |
| 2141798 | Placa líquidos SE/SU-800 | 80 |

Conjunto plancha relleno



▶ Fabricado en polietileno.

| | | PVP € |
|---------|-----------------------------|-------|
| 2145122 | Plancha relleno SE-200 | 35 |
| 2142344 | Plancha relleno SE/SU-300 | 47 |
| 2140614 | Plancha relleno SE/SU-400 | 61 |
| 2142031 | Plancha relleno SE/SU-500 | 72 |
| 2141162 | Plancha relleno SE/SU-600 | 71 |
| 2143001 | Plancha relleno SE/SU-600CC | 88 |
| 2141791 | Plancha relleno SE/SU-800 | 155 |
| 2141796 | Plancha relleno SE/SU-800LL | 146 |




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.

| | | PVP € |
|---------|--------------------------------|-------|
| 5140104 | Contenedor Vac-Norm 1/1 de 100 | 98 |
| 5140102 | Contenedor Vac-Norm 1/1 de 150 | 123 |
| 5140100 | Contenedor Vac-Norm 1/1 de 200 | 138 |
| 5140108 | Contenedor Vac-Norm 1/2 de 100 | 64 |
| 5140106 | Contenedor Vac-Norm 1/2 de 150 | 67 |
| 5140112 | Contenedor Vac-Norm 1/3 de 100 | 53 |
| 5140110 | Contenedor Vac-Norm 1/3 de 150 | 62 |
| 5140114 | Tapa Vac-Norm 1/1 | 82 |
| 5140116 | Tapa Vac-Norm 1/2 | 66 |
| 5140118 | Tapa Vac-Norm 1/3 | 50 |
| 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 |



Envasadoras al vacío industriales - Gama "Sensor Ultra"

Gama SU



La gama SU de envasadoras al vacío Sammic cuenta con control de vacío mediante sensor con visualización de todos los valores del programa de vacío en una pantalla LCD en color de 3.9"

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 con visualización de todos los valores** de programa de vacío en una pantalla LCD en color de 3.9". El teclado táctil retroiluminado de material plástico anti-rayaduras está protegido contra las proyecciones de líquidos. Todos los modelos tienen capacidad para memorizar 25 programas diferentes de vacío con posibilidad de bloquearlas para evitar cambios innecesarios por parte del operario. Las envasadoras SU disponen de un programa de **vacío por etapas** para productos blandos de tipo poroso. En este caso, el proceso de vacío realiza varias pausas antes de alcanzar el vacío final programado. Ello permite sacar el aire atrapado en el producto.

Las envasadoras SU están equipadas con un nuevo **sistema para la detección del punto de evaporación** para salsas, sopas, frutas, carne roja, etc. que detiene automáticamente el proceso de vacío evitando el desbordamiento de líquidos en la cámara y garantizando el **máximo vacío** posible. Esto previene el ressecamiento del producto y la contaminación del aceite de la bomba. El tiempo que se necesita para hacer el vacío es el óptimo para el producto a envasar.

El sistema de **soldadura "plus"** opcional permite incrementar la potencia eléctrica necesaria para el sellado de bolsas de tipo metálico pulsando una tecla.

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, con control de sensor y descompresión automática para retirar el tubo al finalizar el ciclo.

Un sistema de **impresión de etiquetas opcional** permite conectar una impresora con etiquetas adhesivas plastificadas resistentes a las cámaras de congelación. La introducción de los textos para etiquetas se realiza mediante una aplicación desarrollada para dispositivos móviles, que se conecta a la envasadora mediante Bluetooth.

La instalación del sistema de **inyección de gas** es opcional para todos los modelos de esta gama.

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 ULTRA disponen de una válvula para la entrada de aire suave a la cámara realizando la **descompresión progresiva**. Esto es útil para evitar la perforación de la bolsa con productos de aristas agudas.

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 300 | SERIE 400 | SERIE 500 | SERIE 600 | SERIE 800 | SERIE 6000 |
|-------------------------------------|----------------------|-----------|-----------|---------------------------|-------------------------------|-----------------|
| CAPACIDAD BOMBA (M ³ /H) | 10 / 16 | 16 / 20 | 20 | 40 / 63 | 63 / 100 | 100 / 155 |
| TIPO SOLDADURA | Doble | | | | | |
| LONGITUD BARRA SOLDADURA (MM) | 320 | 420 | 420+420 | 413+656 465+465 | 530+848 581+581 848+848 | 2x (660+660) |
| POTENCIA ELÉCTRICA (W) | 370 / 370 | 370 / 750 | 750 | 1.100 / 1.500 | 1.500 / 2.200 | 2.200 / 4.000 |
| ALIMENT. ELÉCTRICA | 230V / 50-60 Hz / 1~ | | | 230-400V / 50+60 Hz / 3N~ | | |
| PRESIÓN VACÍO MÁXIMO (MBAR) | 2 | 2 | 2 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| DIMENSIONES CÁMARA (MM) | | | | | | |
| ANCHO | 330 | 430 | 560 | 672 | 864 | 662 |
| FONDO | 360 | 415 | 430 | 481 | 603 | 874 |
| ALTO | 155 | 180 | 183 | 200 | 215 | 205 |
| DIMENSIONES EXTERNAS (MM) | | | | | | |
| ANCHO | 384 | 484 | 625 | 740 | 960 | 1640 |
| FONDO | 465 | 529 | 537 | 566 | 757 | 874 |
| ALTO | 403 | 413 | 513 | 997 | 998 | 1370 |
| PESO NETO (Kg) | 34/34/35 | 64/65/40 | 80 | 145/159 | 232/250 | 360 |
| DOTACIÓN | 1 plancha de relleno | | | | | |





SERIE 300

Modelo de sobremesa: barra de soldadura de 320 mm.



novedad

•Cuba embutida.

Equipamiento incluido

· Plancha de relleno

Equipamiento opcional

- Gas inerte
- 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

| | Longitud Barra De Soldadura | Capacidad De La Bomba | PVP € |
|---|-----------------------------|-----------------------|--------------|
| <input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-310 230/50-60/1 | 320 mm | 10 m3/h | 2.398 |
| <input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-316 230/50-60/1 | 320 mm | 16 m3/h | 2.588 |

OPCIONES

| | |
|--|-------------|
| Opción Bluetooth y conexión para impresora (instalado) | +149 |
| Opción entrada de gas inerte SU-3XX/4XX (instalado) | +99 |
| Opción soldadura PLUS para SU-316 (instalado) | +99 |

Nota: la lista completa de códigos y precios está disponible "Tarifas" de la web.



SERIE 400

Modelo de sobremesa: barra de soldadura de 420 mm.



novedad

•Cuba embutida.

Equipamiento incluido

· Plancha de relleno

Equipamiento opcional

- Gas inerte
- 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

| | Longitud Barra De Soldadura | Capacidad De La Bomba | PVP € |
|---|-----------------------------|-----------------------|--------------|
| <input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-416 | 420 mm | 16 m3/h | 2.988 |
| <input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-420 | 420 mm | 20 m3/h | 3.221 |

OPCIONES

| | |
|--|-------------|
| Opción Bluetooth y conexión para impresora (instalado) | +149 |
| Opción entrada de gas inerte SU-3XX/4XX (instalado) | +99 |
| Opción soldadura PLUS para SU-420 (instalado) | +99 |

Nota: la lista completa de códigos y precios está disponible "Tarifas" de la web.





SERIE 500

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

•Cuba de forma alargada.

Equipamiento incluido

· Plancha de relleno



novedad

Equipamiento 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

| | Longitud Barra De Soldadura | Capacidad De La Bomba | PVP € |
|---|-----------------------------|-----------------------|--------------|
| <input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-520 | 420+420 mm | 20 m3/h | 4.197 |

OPCIONES

| | |
|--|-------------|
| Opción Bluetooth y conexión para impresora (instalado) | +149 |
| Opción entrada de gas inerte SU-520 (instalado) | +99 |
| Opción soldadura PLUS para SU-520 (instalado) | +199 |

Nota: la lista completa de códigos y precios está disponible "Tarifas" de la web.



SERIE 600

Modelo de pie con dos barras de soldadura



novedad

Equipamiento incluido

- Plancha de relleno

Equipamiento opcional

- Gas inerte
- 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

| | Longitud Barra De Soldadura | Capacidad De La Bomba | PVP € |
|---|-----------------------------|-----------------------|--------------|
| <input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-604 | 413+656 mm | 40 m3/h | 6.542 |
| <input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-606 | 413+656 mm | 63 m3/h | 6.857 |
| <input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-604CC | 465+465 mm | 40 m3/h | 6.542 |
| <input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-606CC | 465+465 mm | 63 m3/h | 6.857 |

OPCIONES

| | |
|--|-------------|
| Opción Bluetooth y conexión para impresora (instalado) | +149 |
| Opción entrada de gas inerte SU-6XX (instalado) | +199 |
| Opción soldadura PLUS para SU-606 (instalado) | +149 |

Nota: la lista completa de códigos y precios está disponible "Tarifas" de la web.




SERIE 800
Modelo de pie con dos barras de soldadura

novedad
Equipamiento incluido

- Plancha de relleno

Equipamiento opcional

- Gas inerte
- 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

| | Longitud Barra De Soldadura | Capacidad De La Bomba | PVP € |
|---|-----------------------------|-----------------------|--------------|
| <input type="checkbox"/> Envasadoras al vacío SU-806 | 530+848 mm | 63 m3/h | 8.365 |
| <input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-806CC | 581+581 mm | 63 m3/h | 8.365 |
| <input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-806LL | 848+848 mm | 63 m3/h | 8.440 |
| <input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-810 | 530+848 mm | 100 m3/h | 9.779 |
| <input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-810CC | 581+581 mm | 100 m3/h | 9.779 |
| <input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-810LL | 848+848 mm | 100 m3/h | 9.854 |

OPCIONES

| | |
|--|-------------|
| Opción Bluetooth y conexión para impresora (instalado) | +149 |
| Opción entrada de gas inerte SU-8XX (instalado) | +299 |
| Opción soldadura PLUS para SU-810 (instalado) | +149 |

Nota: la lista completa de códigos y precios está disponible "Tarifas" de la web.



SERIE 6000

Modelo de pie de doble cámara



novedad

• Envasadoras de gran producción con campana basculante, doble cámara y doble soldadura

Equipamiento incluido

- 4 planchas de relleno

Equipamiento opcional

- Gas inerte
- 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

| | Longitud Barra De Soldadura | Capacidad De La Bomba | PVP € |
|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------|---------------|
| Envasadora al vacío SU-6100 | 2 x (662+662) mm | 100 m3/h | 14.761 |
| Envasadora al vacío SU-6160 | 2 x (662+662) mm | 155 m3/h | 17.815 |

OPCIONES

| | |
|--|-------------|
| Opción Bluetooth y conexión para impresora (instalado) | +149 |
| Opción entrada de gas inerte SU-61XX (instalado) | +814 |
| Opción soldadura PLUS para SU-6160 (instalado) | +149 |

Nota: la lista completa de códigos y precios está disponible "Tarifas" de la web.

ACCESORIOS

Impresora CG2 para envasadora SU*



novedad

Impresora térmica directa para imprimir etiquetas

Configurado para las envasadoras SU de Sammic, interfaz USB-RS232C, para la impresión de etiquetas directamente desde la envasadora al vacío.

- Cubierta antibacteriana para ofrecer un magnífico rendimiento en entornos clínicos y de procesado.
- Impresión de hasta 56 mm. de ancho.
- Resolución: 203 dpi - 8 dot/mm.
- 4 MB memoria flash.
- Velocidad de impresión: 101 mm/s - 4 pulgadas por segundo.
- Método de impresión: térmica directa.
- Soportde de múltiples páginas de códigos.
- Emulaciones.
- Fácil de usar. Fácil mantenimiento.

| | PVP € |
|--------------------------------------|------------|
| 1140565 Impresora para envasadora SU | 599 |



Etiquetas térmicas para impresora SU



Etiquetas térmicas protegidas. Rollo de 1.000 etiquetas.
Etiquetas con capa plástica de 56 x 45 mm. con precorte.

| | | PVP € |
|---------|-----------------------------|-------|
| 1140566 | Etiquetas para impresora SU | 35 |

novedad

Carro-soporte para envasadoras



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

| | | PVP € |
|---------|--|-------|
| 1140560 | Carro-soporte SE/SU-400 (505x550x630 mm) | 594 |
| 1140561 | Carro-soporte SE/SU-500 (645x555x630 mm) | 633 |

novedad

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 | 73 |
| 2149257 | Vac-Norm pie | 85 |

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 | 125 |
| 2149502 | Kit soldadura + corte 413mm SE/SU-600 | 125 |
| 2149503 | Kit soldadura + corte 656mm SE/SU-600 | 193 |
| 2149504 | Kit soldadura + corte 465mm SE/SU-600CC | 160 |
| 2149505 | Kit soldadura + corte 530mm SE/SU-800 | 171 |
| 2149506 | Kit soldadura + corte 848mm SE/SU-800 | 257 |
| 2149507 | Kit soldadura + corte 581mm SE/SU-800CC | 229 |

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.

| | | PVP € |
|---------|---|-------|
| 1140600 | Bolsa lisa 180X300 80°C (pack 100 unidades) | 19 |
| 1140602 | Bolsa lisa 300X400 80°C (pack 100 unidades) | 32 |
| 1140601 | Bolsa lisa 350X550 80°C (pack 100 unidades) | 46 |
| 1140605 | Bolsa lisa 180X300 120° (pack 100 unidades) | 33 |
| 1140606 | Bolsa lisa 300X400 120° (pack 100 unidades) | 61 |
| 1140607 | Bolsa lisa 350X550 120° (pack 100 unidades) | 93 |



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 | 71 |
| 2149020 | Placa líquidos SE/SU-400/500 | 74 |
| 2149074 | Placa líquidos SE/SU-600 | 76 |
| 2141798 | Placa líquidos SE/SU-800 | 80 |

Conjunto plancha relleno



- ▶ Fabricado en polietileno.

| | | PVP € |
|---------|-----------------------------|-------|
| 2145122 | Plancha relleno SE-200 | 35 |
| 2142344 | Plancha relleno SE/SU-300 | 47 |
| 2140614 | Plancha relleno SE/SU-400 | 61 |
| 2142031 | Plancha relleno SE/SU-500 | 72 |
| 2141162 | Plancha relleno SE/SU-600 | 71 |
| 2143001 | Plancha relleno SE/SU-600CC | 88 |
| 2141791 | Plancha relleno SE/SU-800 | 155 |
| 2141796 | Plancha relleno SE/SU-800LL | 146 |
| 2149563 | Plancha relleno SU-6000 | 108 |

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 | 98 |
| 5140102 | Contenedor Vac-Norm 1/1 de 150 | 123 |
| 5140100 | Contenedor Vac-Norm 1/1 de 200 | 138 |
| 5140108 | Contenedor Vac-Norm 1/2 de 100 | 64 |
| 5140106 | Contenedor Vac-Norm 1/2 de 150 | 67 |
| 5140112 | Contenedor Vac-Norm 1/3 de 100 | 53 |
| 5140110 | Contenedor Vac-Norm 1/3 de 150 | 62 |
| 5140114 | Tapa Vac-Norm 1/1 | 82 |
| 5140116 | Tapa Vac-Norm 1/2 | 66 |
| 5140118 | Tapa Vac-Norm 1/3 | 50 |
| 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 |





Envasadoras al vacío industriales - Gama EXT

Envasadoras al vacío semi-profesionales

La gama EXT está compuesta por envasadoras al vacío semiprofesionales, sin cámara.



Las envasadoras al vacío **semi-profesionales sin cámara** para bolsas gofradas permiten alcanzar hasta 140mbar de vacío en la bolsa, prolongando el período de conservación del alimento o permitiendo su uso en la cocción sous-vide.

Fabricadas en **acero inoxidable**, el vacío es controlado por **temporizador** y están provistas de placa electrónica.

| | SVE-104T | SVE-114T |
|-------------------------------------|-----------------|-----------------|
| CARACTERÍSTICAS | | |
| CAPACIDAD DE LA BOMBA | 12l/min | 30l/min |
| LONGITUD DE BARRA DE SOLDADURA ÚTIL | 330mm | 450mm |
| POTENCIA TOTAL | 400W | 500W |
| DIMENSIONES EXTERIORES | | |
| ANCHO | 360mm | 480mm |
| FONDO | 300mm | 240mm |
| ALTO | 140mm | 140mm |
| PESO NETO | 7Kg | 15Kg |



ENVASADORA AL VACÍO SVE-104T

Envasadora semi-profesional. Barra de soldadura de 330 mm.
Equipada con bomba auto-lubricante de 12 l/min.

| | | |
|---------|--|----------------------------|
| 5140210 | Envasadora vacío exterior SVE-104T 230/50-60/1 | PVP € 491 |
|---------|--|----------------------------|

Equipamiento opcional

- Bolsas para envasar al vacío.



ENVASADORA AL VACÍO SVE-114T

Envasadora semi-profesional. Barra de soldadura de 450mm.
Equipada con bomba auto-lubricante de doble cuerpo de 30 l/min.

| | | |
|---------|--|------------------------------|
| 5140220 | Envasadora vacío exterior SVE-114T 230/50-60/1 | PVP € 1.150 |
|---------|--|------------------------------|

Equipamiento opcional

- Bolsas para envasar al vacío.

ACCESORIOS

Bolsas gofradas para envasar al vacío



Especialmente diseñadas para máquinas de vacío sin cámara
Film gofrado que permite la extracción de aire sin cámara.
► Fabricados en PA/PE con estructura multicapa.

| | | PVP € |
|---------|---|--------------|
| 1140610 | Bolsa gofrada 180X300 (pack 100 unidades) | 26 |
| 1140613 | Bolsa gofrada 300X400 (pack 50 unidades) | 23 |
| 1140614 | Bolsa gofrada 350X550 (pack 50 unidades) | 36 |





Termoselladoras de barquetas

Termo-sellado de barquetas con film

Anchura máxima de la bobina de 150 mm

- ▶ Ideal para el transporte de alimentos elaborados o semi-elaborados
- ▶ Permite el transporte del producto envasado sin pérdida de líquidos o salsas.
- ▶ Carrocería de acero inoxidable.
- ▶ Regulación electrónica de la temperatura.
- ▶ Placa de soldadura plana, válida para cualquier medida.
- ▶ Sellado y corte del film simultáneo.



TERMOSELLADORA TS-150

Para el sellado de barquetas con film
Anchura máxima de la bobina de 150 mm

| | |
|---------|-----------------------------------|
| 1150001 | Termoselladora TS-150 230/50-60/1 |
|---------|-----------------------------------|

PVP €

949

Equipamiento incluido

- 2 moldes intercambiables: admite barquetas de dos medidas variando la profundidad y por tanto su capacidad.
- 1 bobina de film.

ACCESORIOS

Bobina film termoselladoras



Longitud: 300 m.

| | |
|---------|--------------------|
| 2150165 | Bobina film TS-150 |
|---------|--------------------|

PVP €

47

Barquetas de polipropileno



Barquetas para utilizar en Termoselladoras TS-150
Fabricadas en polipropileno
▶ Amplia selección de medidas y capacidades.
▶ Se venden en packs de diferentes unidades.

| | | PVP € |
|---------|---------------------------------|-------|
| 5150101 | Barqueta 192x136x98 2L 600U | 177 |
| 5150107 | Barqueta 192X136X85 1,5 660U | 119 |
| 5150112 | Barqueta 192X136X72 1,2L 840U | 176 |
| 5150117 | Barqueta 192X136X54 1L 960U | 154 |
| 5150121 | Barqueta 192X136X40 0,75L 1260u | 201 |
| 5150126 | Barqueta 192X136X35 0,65L 1260u | 164 |
| 5150131 | Barqueta 136X96X66 0,5L 1600U | 141 |
| 5150136 | Barqueta 136X96X49 0,375L 2160u | 60 |
| 5150141 | Barqueta 136X96X35 0,25L 2400U | 167 |