





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 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 "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.
- Soporte 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