MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE SU-606CC

Modèle sur pieds. 63 m³/h. 465+465 mm.

Description Commerciale

Deux barres de soudure longueur 465mm et 465mm.
Equipé avec pompe Busch de 63 m3/h.

Prolonge la durée de conservation des aliments crus ou cuisinés, sans perte de poids.

Conçue pour emballer des aliments crus ou secs, pour le conditionnement de produits cuisinés de manière traditionnelle, pour la cuisson sous-vide, pour conditionner des produits à congeler par la suite, ou pour un usage extra alimentaire ou “non-food”.

Écran LCD en couleurs de 3,9” avec visualisation immédiate de toutes les informations et clavier tactile rétroéclairé.

Mémoire de 25 programmes avec option de verrouillage.

“Powered by Busch”.

Vide contrôlé par capteur de grande précision : résultats précis et consistants à tout moment. Option Vide plus une fois atteint 99 % du vide.

Touche « pause » pour mariner les aliments dans la chambre.

Programme de vide par étapes pour les produits mous de type poreux. Cela permet d’évacuer l’air piégé dans le produit.

Détection de l’évaporation de liquides : sécurité maximale dans le conditionnement de liquide, afin d’éviter des débordements.

Double soudure.

Barre de soudure sans câbles : cuve sans obstacle pour faciliter son nettoyage et son entretien.

Barres de soudures munies de résistances courbes permettant d’éliminer les restes de produit et assurant ainsi l’étanchéité de la soudure.

Programme de soudure de sachets qui règle un vide plus faible au moment de programmer le vide.

Système d’injection de gaz inerte en option (modèles G).

Décompression progressive : elle garantit le plus grand soin du produit et évite la perforation du sachet dans le cas de produits présentant des arêtes pointues.

Vac-Norm ready : préparation pour le vide extérieur dans des contenants vac-norm contrôlée par capteur. Décompression automatique pour retirer le tuyau en fin de cycle.

Fabrication en acier inoxydable haute qualité.

Cuve en acier inoxydable.

Couvercle amorti en polycarbonate transparent, à longue durée de vie utile.

Option de système d’impression d’étiquettes et traçabilité par le biais de leur impression automatique (modèles P).

Modèles avec connectivité Bluetooth et SmartApp pour l’insertion de textes et programmes de vide à partir d’un appareil mobile (modèles P).

Programme Dry-oil pour le séchage de la pompe, afin de prolonger sa durée de vie utile.

Compteur d’heures pour le remplacement de l’huile.

Système de sécurité avec protections sur la durée maximale de fonctionnement ou le défaut de vide.

Modèle homologué par NSF : garantie de sécurité et hygiène.

Inclus

✓ Plaque de niveau

Accessoires

- ❑ Kit pré-découpe de poche
- ❑ Ensemble plaque de niveau
- ❑ Support pour liquides
- ❑ Kit de vide extérieur Vac-Norm
- ❑ Bacs Vac-norm
- ❑ Poches lisses pour l’emballage sous-vide
- ❑ Etiquettes thermiques pour imprimante CG2 / RB
- ❑ Imprimante RB pour machine à emballer sous-vide SU
- ❑ Etiquettes “ribbon” pour imprimante RB

CONSERVATION DES ALIMENTS ET SOUS-VIDE
MACHINES À EMBALLER SOUS-VIDE - GAMME “SENSOR ULTRA”

fiche commerciale
mise à jour 29/11/2021

sammic

www.sammic.fr

Fabricant d’équipements de restauration
P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye
france@sammic.com
Tel.: +33 5 59 20 99 70

Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE SU-606CC

Modèle sur pieds. 63 m³/h. 465+465 mm.

Spécifications

Capacité de la pompe: 63 m3/h
Capacité de la pompe (60 Hz): 75 m3/h
Longueur de la barre: 465 mm + 465 mm
Puissance totale: 1500 W
Pression vide (maximale): 0.5 mbar

Fiche: --
Connexion électrique: --

Dimensions intérieures

- ✓ Largeur: 672 mm
- ✓ Profondeur: 481 mm
- ✓ Hauteur: 200 mm

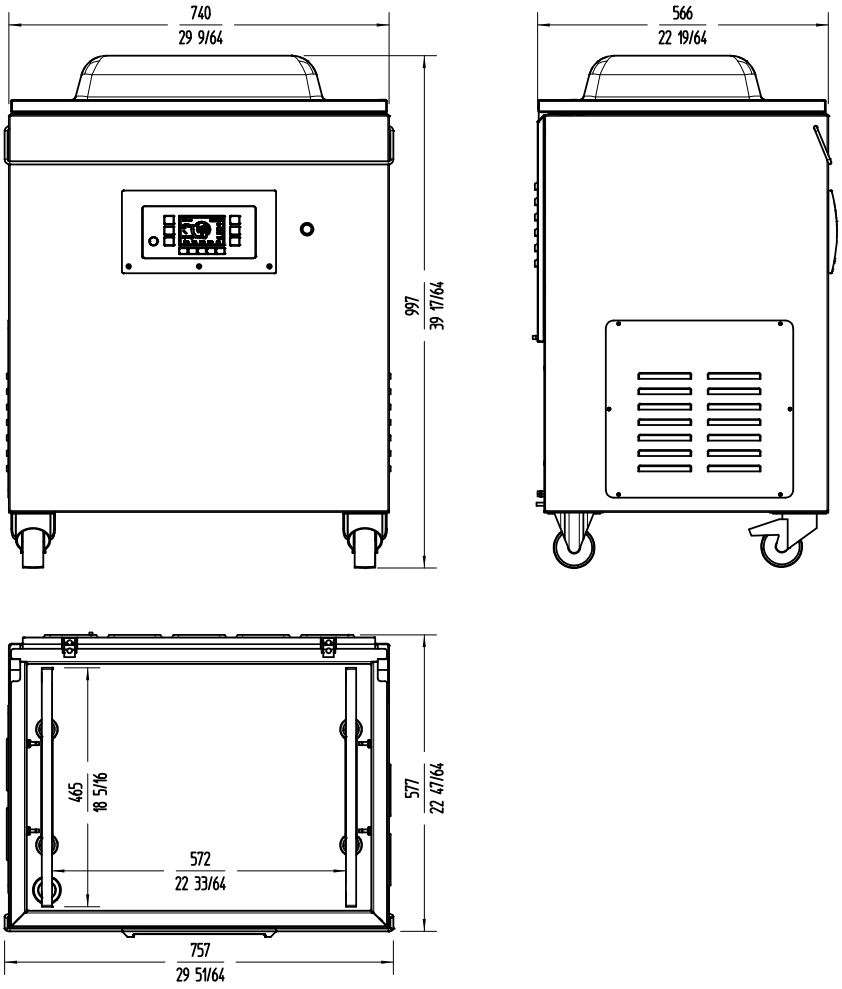
Dimensions extérieures

- ✓ Largeur : 740 mm
- ✓ Profondeur: 566 mm
- ✓ Hauteur : 997 mm

Poids net: 159 Kg

Niveau de bruit à 1 m: 75 dB(A)
Bruit de fond: 32 dB(A)

Dimensions extérieures de la machine emballée
670 x 830 x 1200 mm
Poid brut: 189 Kg.



CONSERVATION DES ALIMENTS ET SOUS-VIDE
MACHINES À EMBALLER SOUS-VIDE - GAMME "SENSOR ULTRA"

fiche commerciale
mise à jour **29/11/2021**

www.sammic.fr
Fabricant d'équipements de restauration
P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye
france@sammic.com
Tel.: +33 5 59 20 99 70

Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	