



Envasadora al vacío SE-410



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad de la bomba: 10 m3/h
 Longitud barra de soldadura: 420 mm
 Potencia Total: -- W
 Presión vacío (máxima): 2 mbar

Dimensiones internas

·Ancho: 430 mm
 ·Fondo: 415 mm
 ·Alto: 145 mm

Dimensiones exteriores

·Ancho: 484 mm
 ·Fondo: 529 mm
 ·Alto: 413 mm

Peso neto: 64 Kg
 Nivel de ruido a 1 m.:
 Ruido de fondo: 32 dB(A)

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



Envasadora al vacío SE-410

MODELO DE SOBREMESA. 10 M³/H. 420 MM.

Barra de soldadura doble de 420 mm. Equipada con bomba Busch de 10 m³/h.

Aumenta el tiempo de conservación de los alimentos crudos o cocinados, sin pérdida de peso.
 Diseñada para envasar alimentos crudos o curados, para el evasado de productos cocinados tradicionalmente, para la cocción sous-vide, para envasar productos a congelar posteriormente, o para uso extraalimentario o "non-food".
 Panel de mandos digital equipado con display que indica el porcentaje exacto de vacío.
 Powered by Busch.
 Vacío controlado por sensor de gran precisión: resultados precisos y consistentes en todo momento independientemente de la cantidad a envasar.
 Opción de vacío plus una vez alcanzado un vacío del 99%.
 Pulsador "pausa" para el marinado de los alimentos en la cámara.
 Seguridad en el envasado de líquidos gracias al control por sensor.
 Doble soldadura.
 Barra de soldadura sin cables: cuba sin obstáculos, facilitando su limpieza y mantenimiento.
 Barras de soldadura equipadas con resistencias curvadas que permiten eliminar restos de producto y garantizar la estanqueidad del sellado.
 Programa de sellado de bolsas ajustando un vacío menor al programar el vacío.
 La descompresión controlada a impulsos evita daños al producto y roturas en la bolsa.
 Vac-norm ready: preparado para el vacío externo en contenedores "Vac-Norm" controlado por sensor. Descompresión automática para retirar el tubo al final del ciclo.
 Construcción en acero inoxidable de gran calidad.
 Cuba de acero inoxidable, embutida y sin aristas, con bordes redondeados.
 Tapa amortiguada de policarbonato transparente, de gran durabilidad.
 Programa dry-oil para el secado de la bomba, prolongando la vida útil de la misma.
 Contador de horas para el cambio de aceite.
 Sistema de seguridad con protecciones de tiempo máximo de funcionamiento o fallo de vacío.



SAMMIC, S.L.
 Basarte, 1 - 28720 AZKOITIA
 www.sammic.com



Envasadora al vacío SE-416



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad de la bomba: 16 m³/h
Longitud barra de soldadura: 420 mm
Potencia Total: -- W
Presión vacío (máxima): 2 mbar

Dimensiones internas

·Ancho: 430 mm
·Fondo: 415 mm
·Alto: 180 mm

Dimensiones exteriores

·Ancho: 484 mm
·Fondo: 529 mm
·Alto: 448 mm

Peso neto: 65 Kg
Nivel de ruido a 1 m.:
Ruido de fondo: 32 dB(A)

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



Envasadora al vacío SE-416

MODELO DE SOBREMESA. 16 M³/H. 420 MM.

Barra de soldadura doble de 420 mm. Equipada con bomba Busch de 16 m³/h.

Aumenta el tiempo de conservación de los alimentos crudos o cocinados, sin pérdida de peso.
 Diseñada para envasar alimentos crudos o curados, para el evasado de productos cocinados tradicionalmente, para la cocción sous-vide, para envasar productos a congelar posteriormente, o para uso extraalimentario o "non-food".
 Panel de mandos digital equipado con display que indica el porcentaje exacto de vacío.
 Powered by Busch.
 Vacío controlado por sensor de gran precisión: resultados precisos y consistentes en todo momento independientemente de la cantidad a envasar.
 Opción de vacío plus una vez alcanzado un vacío del 99%.
 Pulsador "pausa" para el marinado de los alimentos en la cámara.
 Seguridad en el envasado de líquidos gracias al control por sensor.
 Doble soldadura.
 Barra de soldadura sin cables: cuba sin obstáculos, facilitando su limpieza y mantenimiento.
 Barras de soldadura equipadas con resistencias curvadas que permiten eliminar restos de producto y garantizar la estanqueidad del sellado.
 Programa de sellado de bolsas ajustando un vacío menor al programar el vacío.
 La descompresión controlada a impulsos evita daños al producto y roturas en la bolsa.
 Vac-norm ready: preparado para el vacío externo en contenedores "Vac-Norm" controlado por sensor. Descompresión automática para retirar el tubo al final del ciclo.
 Construcción en acero inoxidable de gran calidad.
 Cuba de acero inoxidable, embutida y sin aristas, con bordes redondeados.
 Tapa amortiguada de policarbonato transparente, de gran durabilidad.
 Programa dry-oil para el secado de la bomba, prolongando la vida útil de la misma.
 Contador de horas para el cambio de aceite.
 Sistema de seguridad con protecciones de tiempo máximo de funcionamiento o fallo de vacío.



SAMMIC, S.L.
 Basarte, 1 - 28720 AZKOITIA
 www.sammic.com



Envasadora al vacío SE-420



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad de la bomba: 20 m³/h
 Longitud barra de soldadura: 420 mm
 Potencia Total: 750 W
 Presión vacío (máxima): 2 mbar

Dimensiones internas

·Ancho: 430 mm
 ·Fondo: 415 mm
 ·Alto: 180 mm

Dimensiones exteriores

·Ancho: 484 mm
 ·Fondo: 529 mm
 ·Alto: 448 mm

Peso neto: 70 Kg
 Nivel de ruido a 1 m.:
 Ruido de fondo: 32 dB(A)

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



Envasadora al vacío SE-420

MODELO DE SOBREMESA. 20 M³/H. 420 MM.

Barra de soldadura doble de 420 mm.
Equipada con bomba Busch de 20 m³/h.

Aumenta el tiempo de conservación de los alimentos crudos o cocinados, sin pérdida de peso.
Diseñada para envasar alimentos crudos o curados, para el evasado de productos cocinados tradicionalmente, para la cocción sous-vide, para envasar productos a congelar posteriormente, o para uso extraalimentario o "non-food".
Panel de mandos digital equipado con display que indica el porcentaje exacto de vacío.
Powered by Busch.
Vacío controlado por sensor de gran precisión: resultados precisos y consistentes en todo momento independientemente de la cantidad a envasar.
Opción de vacío plus una vez alcanzado un vacío del 99%.
Pulsador "pausa" para el marinado de los alimentos en la cámara.
Seguridad en el envasado de líquidos gracias al control por sensor.
Doble soldadura.
Barra de soldadura sin cables: cuba sin obstáculos, facilitando su limpieza y mantenimiento.
Barras de soldadura equipadas con resistencias curvadas que permiten eliminar restos de producto y garantizar la estanqueidad del sellado.
Programa de sellado de bolsas ajustando un vacío menor al programar el vacío.
La descompresión controlada a impulsos evita daños al producto y roturas en la bolsa.
Vac-norm ready: preparado para el vacío externo en contenedores "Vac-Norm" controlado por sensor. Descompresión automática para retirar el tubo al final del ciclo.
Construcción en acero inoxidable de gran calidad.
Cuba de acero inoxidable, embutida y sin aristas, con bordes redondeados.
Tapa amortiguada de policarbonato transparente, de gran durabilidad.
Programa dry-oil para el secado de la bomba, prolongando la vida útil de la misma.
Contador de horas para el cambio de aceite.
Sistema de seguridad con protecciones de tiempo máximo de funcionamiento o fallo de vacío.



SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 • 20720 AZKOITIA
www.sammic.com



Envasadora al vacío SU-416



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad de la bomba: 16 m³/h
Longitud barra de soldadura: 420 mm
Potencia Total: -- W
Presión vacío (máxima): 2 mbar

Dimensiones internas

·Ancho: 430 mm
·Fondo: 415 mm
·Alto: 180 mm

Dimensiones exteriores

·Ancho: 484 mm
·Fondo: 529 mm
·Alto: 448 mm

Peso neto: 65 Kg
Nivel de ruido a 1 m.: 75 dB(A)
Ruido de fondo: 32 dB(A)

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



Envasadora al vacío SU-416

MODELO DE SOBREMESA. 16 M³/H. 420 MM.

Barra de soldadura doble de 420 mm. Equipada con bomba Busch de 16 m³/h.

Aumenta el tiempo de conservación de los alimentos crudos o cocinados, sin pérdida de peso.
 Diseñada para envasar alimentos crudos o curados, para el evasado de productos cocinados tradicionalmente, para la cocción sous-vide, para envasar productos a congelar posteriormente, o para uso extraalimentario o "non-food".
 Pantalla LCD a color de 3,9" con visión de toda la información de un vistazo y teclado táctil retroiluminado.
 Memoria de 25 programas con opción de bloqueo.
 Powered by Busch.
 Vacío controlado por sensor de gran precisión: resultados precisos y consistentes en todo momento independientemente de la cantidad a envasar.
 Opción de vacío plus una vez alcanzado un vacío del 99%.
 Pulsador "pausa" para el marinado de los alimentos en la cámara.
 Programa de vacío por etapas para productos blandos de tipo poroso. Ello permite sacar el aire atrapado en el producto.
 Detección de la evaporación de líquidos: máxima seguridad en el envasado de líquidos, evitando desbordamientos.
 Doble soldadura.
 Barra de soldadura sin cables: cuba sin obstáculos, facilitando su limpieza y mantenimiento.
 Barras de soldadura equipadas con resistencias curvadas que permiten eliminar restos de producto y garantizar la estanqueidad del sellado.
 Programa de sellado de bolsas ajustando un vacío menor al programar el vacío.
 Sistema de inyección de gas inerte opcional.
 Descompresión progresiva: garantiza el máximo cuidado del producto y evita la perforación de la bolsa en el caso de productos con aristas agudas.
 Vac-norm ready: preparado para el vacío externo en contenedores vac-norm controlado por sensor. Descompresión automática para retirar el tubo al final del ciclo.
 Construcción en acero inoxidable de gran calidad.
 Cuba de acero inoxidable, embutida y sin aristas, con bordes redondeados.
 Tapa amortiguada de policarbonato transparente, de gran durabilidad.
 Opción de sistema de impresión de etiquetas y trazabilidad mediante la impresión automática de las mismas.
 Modelos con conectividad Bluetooth y SmartApp para la introducción de textos y programas de vacío mediante dispositivo móvil.
 Programa dry-oil para el secado de la bomba, prolongando la vida útil de la misma.
 Contador de horas para el cambio de aceite.
 Sistema de seguridad con protecciones de tiempo máximo de funcionamiento o fallo de vacío.



SAMMIC, S.L.
 Basarte, 1 - 20720 AZKOITIA
 www.sammic.com



Envasadora al vacío SU-420



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad de la bomba: 20 m3/h
 Longitud barra de soldadura: 420 mm
 Potencia Total: 750 W
 Presión vacío (máxima): 2 mbar

Dimensiones internas

·Ancho: 430 mm
 ·Fondo: 415 mm
 ·Alto: 180 mm

Dimensiones exteriores

·Ancho: 484 mm
 ·Fondo: 529 mm
 ·Alto: 448 mm

Peso neto: 70 Kg
 Nivel de ruido a 1 m.: 75 dB(A)
 Ruido de fondo: 32 dB(A)

EQUIPAMIENTO INCLUIDO

- Plancha de relleno

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



Envasadora al vacío SU-420

MODELO DE SOBREMESA. 20 M³/H. 420 MM.

Barra de soldadura doble de 420 mm. Equipada con bomba Busch de 20 m³/h.

Aumenta el tiempo de conservación de los alimentos crudos o cocinados, sin pérdida de peso.
 Diseñada para envasar alimentos crudos o curados, para el evasado de productos cocinados tradicionalmente, para la cocción sous-vide, para envasar productos a congelar posteriormente, o para uso extraalimentario o "non-food".
 Pantalla LCD a color de 3,9" con visión de toda la información de un vistazo y teclado táctil retroiluminado.
 Memoria de 25 programas con opción de bloqueo.
 Powered by Busch.
 Vacío controlado por sensor de gran precisión: resultados precisos y consistentes en todo momento independientemente de la cantidad a envasar.
 Opción de vacío plus una vez alcanzado un vacío del 99%.
 Pulsador "pausa" para el marinado de los alimentos en la cámara.
 Programa de vacío por etapas para productos blandos de tipo poroso. Ello permite sacar el aire atrapado en el producto.
 Detección de la evaporación de líquidos: máxima seguridad en el envasado de líquidos, evitando desbordamientos.
 Doble soldadura.
 Barra de soldadura sin cables: cuba sin obstáculos, facilitando su limpieza y mantenimiento.
 Barras de soldadura equipadas con resistencias curvadas que permiten eliminar restos de producto y garantizar la estanqueidad del sellado.
 Soldadura plus opcional para el sellado bolsas metálicas.
 Programa de sellado de bolsas ajustando un vacío menor al programar el vacío.
 Sistema de inyección de gas inerte opcional.
 Descompresión progresiva: garantiza el máximo cuidado del producto y evita la perforación de la bolsa en el caso de productos con aristas agudas.
 Vac-norm ready: preparado para el vacío externo en contenedores vac-norm controlado por sensor. Descompresión automática para retirar el tubo al final del ciclo.
 Construcción en acero inoxidable de gran calidad.
 Cuba de acero inoxidable, embutida y sin aristas, con bordes redondeados.
 Tapa amortiguada de policarbonato transparente, de gran durabilidad.
 Opción de sistema de impresión de etiquetas y trazabilidad mediante la impresión automática de las mismas.
 Modelos con conectividad Bluetooth y SmartApp para la introducción de textos y programas de vacío mediante dispositivo móvil.
 Programa dry-oil para el secado de la bomba, prolongando la vida útil de la misma.
 Contador de horas para el cambio de aceite.
 Sistema de seguridad con protecciones de tiempo máximo de funcionamiento o fallo de vacío.



SAMMIC, S.L.
 Basarte, 1 - 28720 AZKOITIA
 www.sammic.com