



S

SENSOR
line

ENVASADORAS AL VACÍO



El vacío exacto para un resultado perfecto



#FeelTheProduct





Múltiples aplicaciones del envasado al vacío

Múltiples aplicaciones

Envasado de alimentos crudos

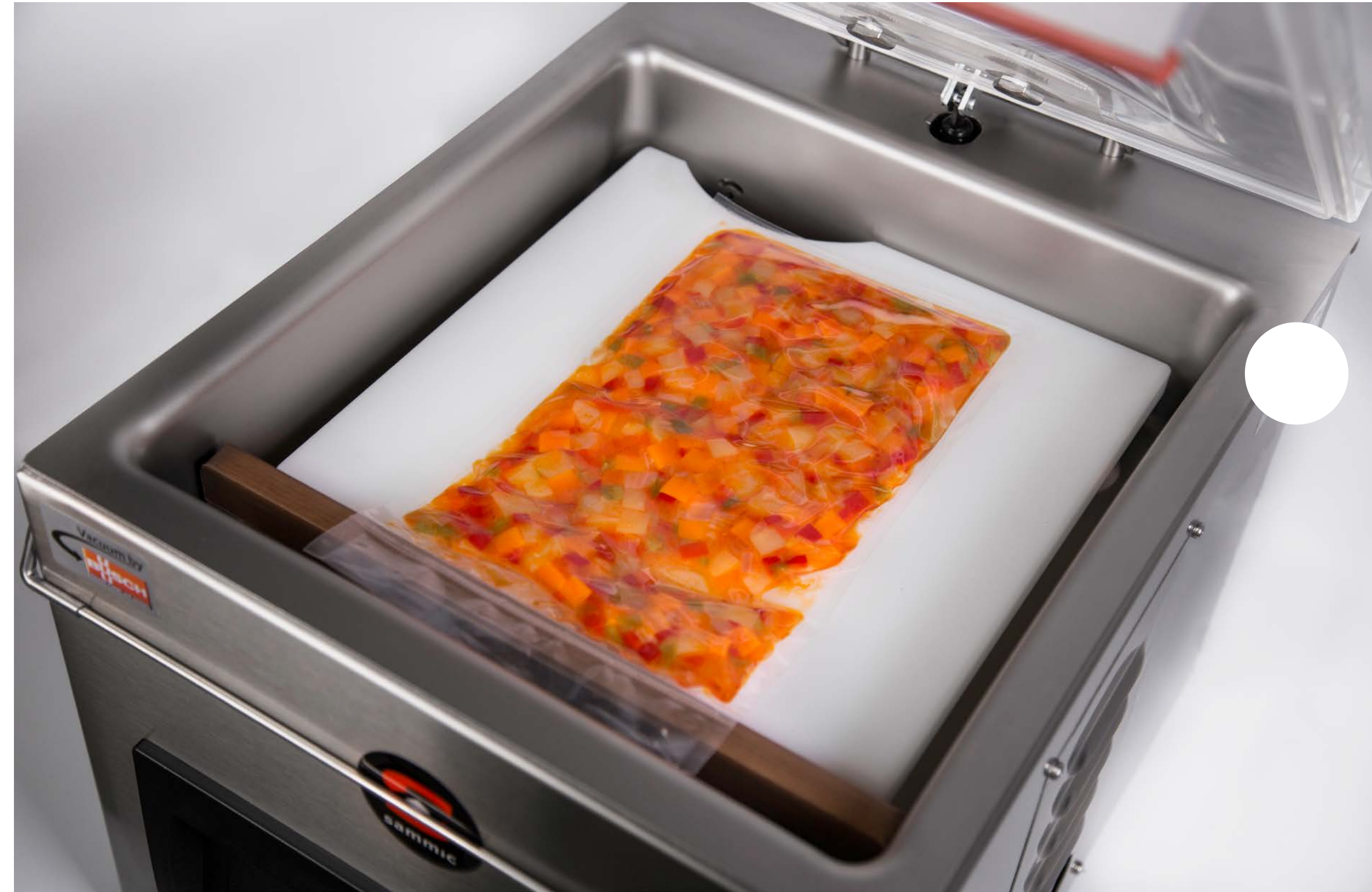


El envasado al vacío de alimentos crudos y frescos nos garantiza una calidad organoléptica por más tiempo en el alimento, ya que la falta de oxígeno dentro de la bolsa retrasa el crecimiento de bacterias y otros patógenos.

Múltiples aplicaciones

El envasado de productos cocinados permite un almacenamiento racionado, rapidez en el momento del servicio y una vida útil del producto más larga.

Envasado de productos cocinados tradicionalmente



Múltiples aplicaciones

Cocción sous-vide y baja temperatura



La cocción a baja temperatura es una técnica culinaria que está ganando adeptos por las múltiples ventajas que ofrece. Esta técnica requiere que los alimentos estén envasados al vacío.

Múltiples aplicaciones

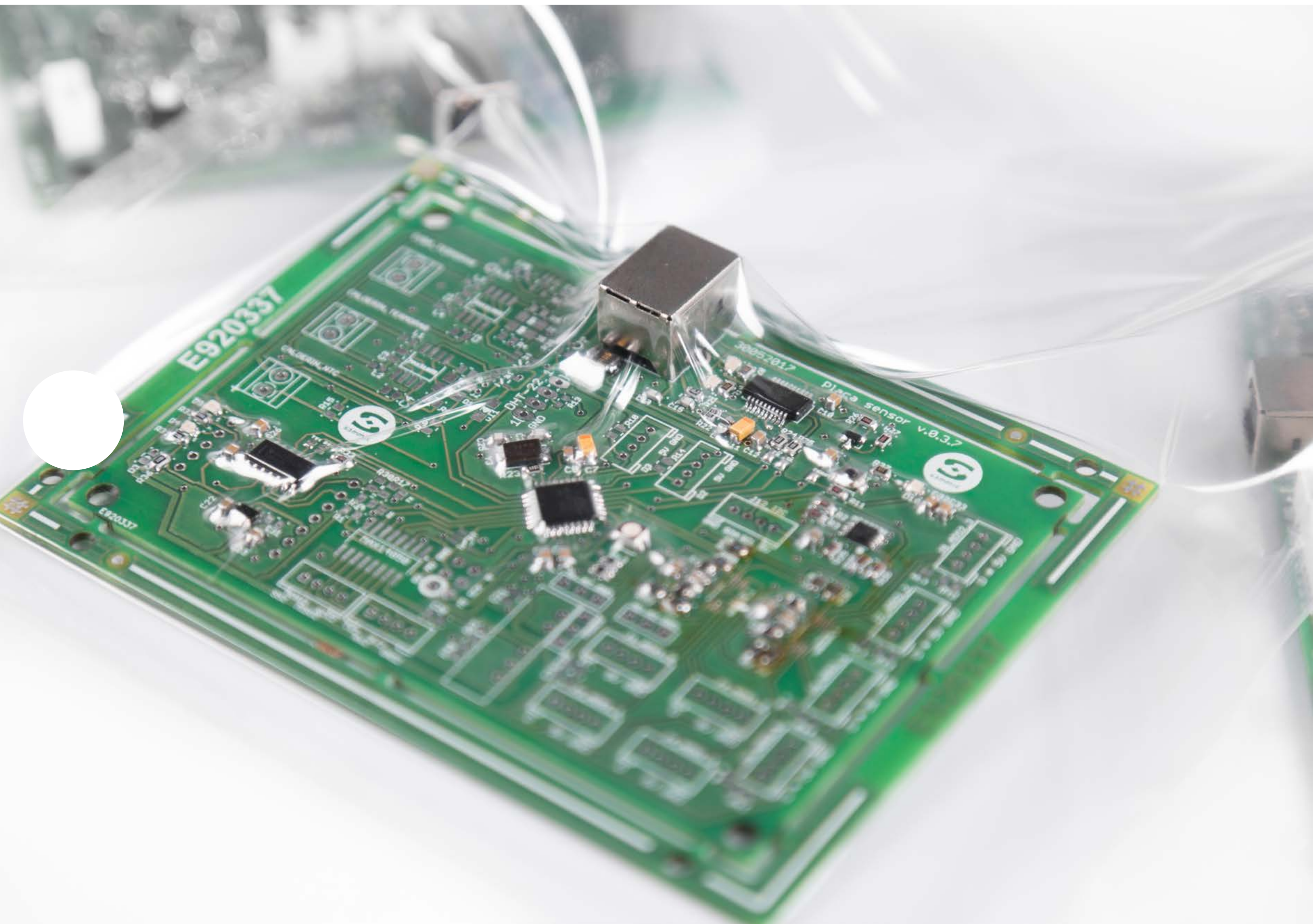
Congelación de productos envasados al vacío

La posibilidad de congelar alimentos para su conservación utilizando el vacío puede ser una herramienta muy significativa para la organización de producciones. Los pasos serían: Congelar, envasar/etiquetar y almacenar.



Múltiples aplicaciones

Non-food



El envasado al vacío puede ser útil no solo para alimentos, sino también para productos que requieran una protección especial, por lo que es útil en sectores como electrónica, joyería, cosmética, etc

Rentabilidad y economía



Rentabilidad y economía

Máxima rentabilidad de las horas de trabajo



El envasado al vacío, al permitir realizar el trabajo con antelación, permite una mejor organización de la jornada y aprovechar los tiempos muertos para obtener la máxima rentabilidad de las horas del personal.

Ello repercute en la calidad del trabajo, reduciendo las mermas y mejorando el resultado final del trabajo desempeñado.

Rentabilidad y economía

Control preciso de costes

El envasado al vacío permite una organización de raciones estandarizadas en peso, lo cual se traduce en un control de costes preciso.



Rentabilidad y economía

Almacenamiento higiénico y racionado



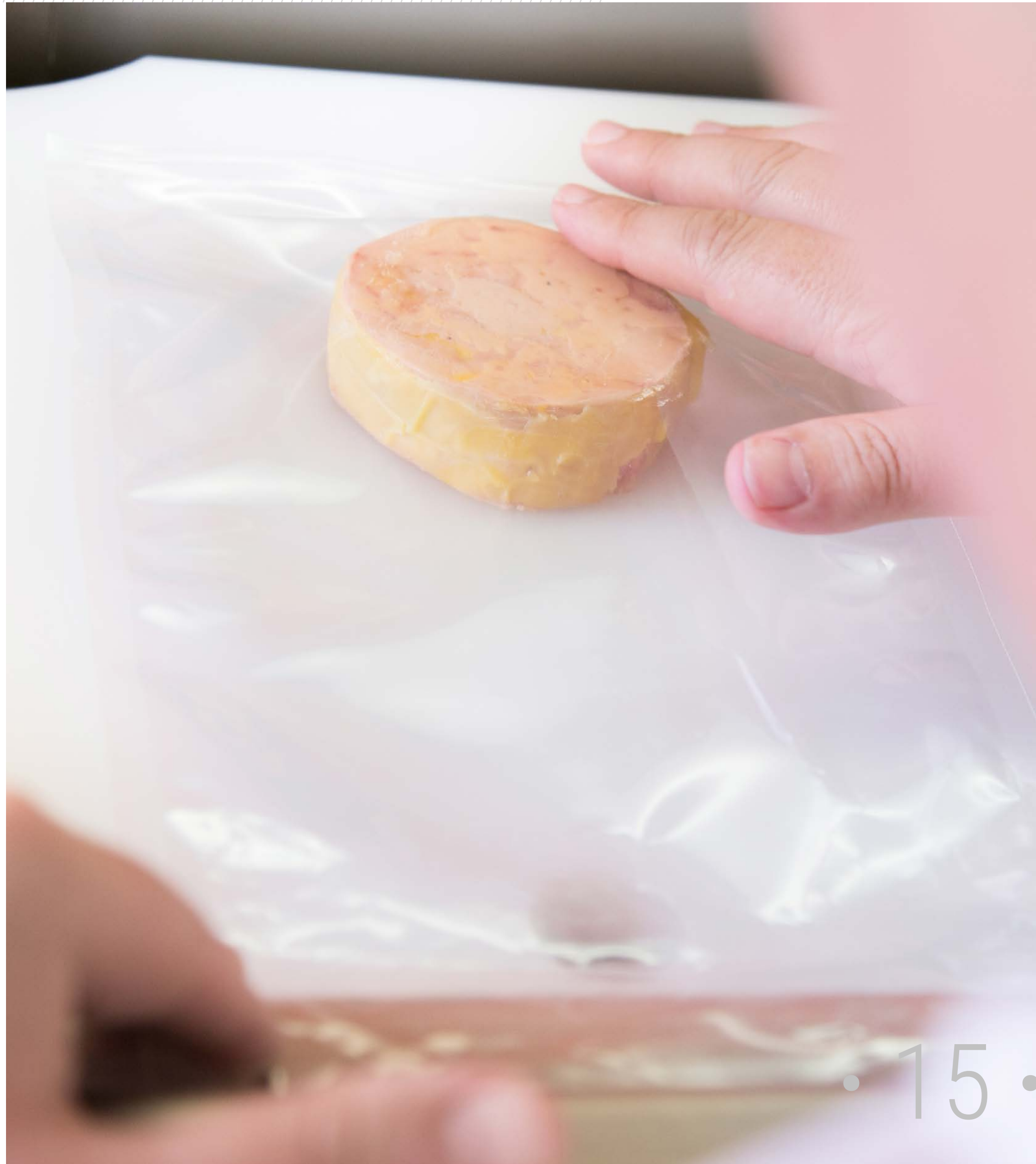
El alimento envasado al vacío, al estar aislado de agentes contaminantes externos, se almacena en las mejores condiciones de higiene. El porcionado estandarizado permite organizar el almacenamiento, permitiendo un mejor control de costes y reduciendo desperdicios.

Rentabilidad y economía

Optimización del proceso de compra

El envasado al vacío permite mejorar el control de stock y racionalizar las compras, aprovechando de los mejores días de compra. Además, al permitir conservar los alimentos durante más tiempo, se pueden realizar compras mayores, reducir los tiempos y costes de desplazamientos y mejorar el poder de negociación frente a proveedores.





Vacío óptimo

máximo control
& fiabilidad

Vacío óptimo

El ciclo está controlado por un microprocesador de gran precisión que controla el porcentaje de vacío alcanzado dentro de la cámara, permitiendo obtener resultados precisos y uniformes en todo momento e independientemente de la cantidad de producto a envasar.

Además, con el sensor se obtiene una optimización de los tiempos de trabajo: la bomba trabaja el tiempo necesario para obtener el resultado deseado, por lo que conseguimos una reducción de tiempos de trabajo que repercute en la rentabilidad del negocio y prolonga la vida útil de la bomba.

Vacío controlado por sensor



Vacío óptimo

Con el control por sensor, se obtiene un mejor control en el envasado de líquidos: Conociendo el porcentaje de vacío al que hierve un líquido al ser envasado, con el control por sensor podemos conseguir que nunca se sobrepase dicho punto.

Vacío controlado por sensor



Vacío óptimo

Construcción en acero inox



Tanto la carrocería como la cámara de vacío están construidas en acero inoxidable de gran calidad. En las series 300 y 400, las cámaras de vacío están embutidas.

Vacío óptimo

La tapa, transparente y gran durabilidad, cuenta con los cantos mecanizados y pulidos. La tapa está equipada con amortiguadores de gas con carrera final amortiguada para una apertura suave de la misma.

Tapa amortiguada



Vacío óptimo

Vacuum by Busch

Todos los modelos de la gama SE están equipados con bombas Busch, robustas, fiables y de gran calidad. Las bombas Busch permiten un uso continuado de las mismas y son garantía de máximo vacío y una larga vida útil.

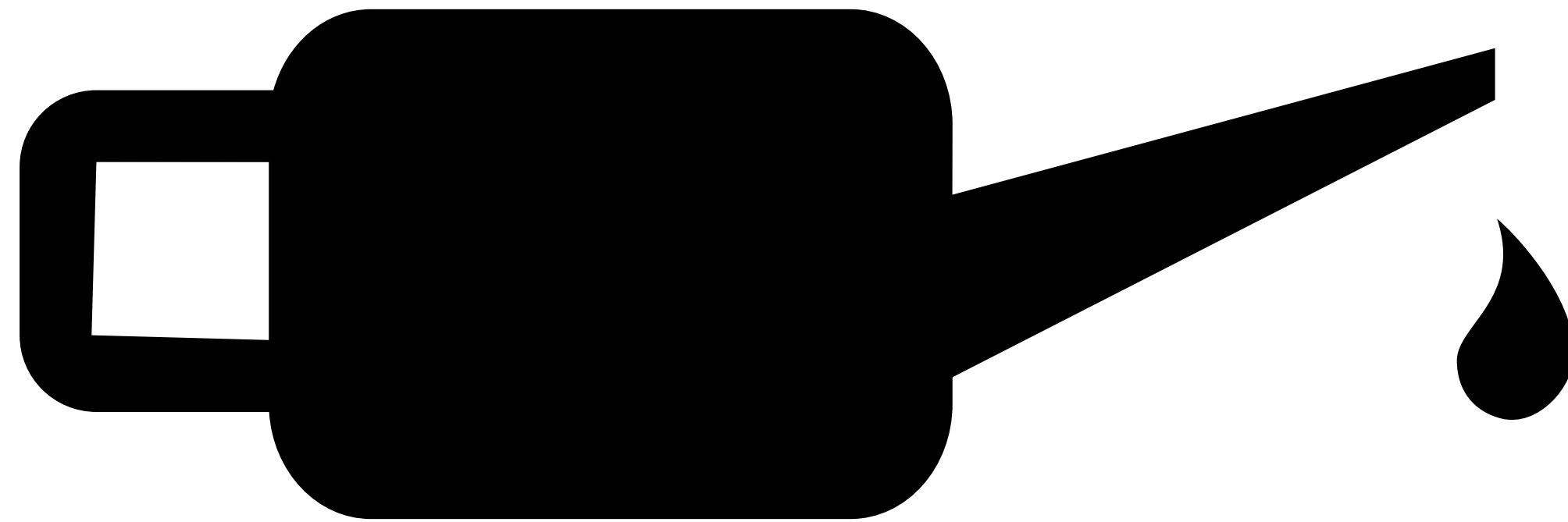
Además, todas las envasadoras al vacío Sammic cuentan con prestaciones avanzadas que permiten prolongar sensiblemente la vida útil de sus bombas de vacío.



Vacío óptimo

VACÍO
ÓPTIMO

Vacuum by Busch



Oil-dry

Todos los modelos cuentan con un programa de secado de la bomba, lo cual permite su conservación en óptimas condiciones.

Contador de horas

La visualización del contador de horas de uso para el cambio de aceite contribuye a mejorar la durabilidad de la máquina.

Vacío óptimo

En caso de haber seleccionado un vacío del 99%, es posible programar hasta 10" de vacío adicional. El vacío PLUS permite extraer la mayor cantidad de aire del ingrediente principal. Esta función es ideal para la cocción al vacío, dado que durante la cocción no tendremos aire dentro de la bolsa.

Y en cocina de vanguardia, esta función nos permite obtener resultados sorprendentes como transparencias y osmotizaciones.

Vacío PLUS



Vacío óptimo

Doble soldadura



Todos los modelos de envasadoras están equipados con barras de doble soldadura, garantizando la estanqueidad de la bolsa en todo momento. Además, a partir de la serie 400, las barras están equipadas con resistencias curvadas que permiten eliminar restos de producto y garantizar la estanqueidad del sellado.

Vacío óptimo

Pulsador Stop

Un pulsador STOP permite, en cualquier momento, interrumpir el vacío y pasar a la siguiente fase.



Prestaciones avanzadas en todos los modelos



Prestaciones avanzadas

Descompresión controlada



Gracias a la descompresión controlada a impulsos, una vez sellada la bolsa, el aire vuelve a entrar en la cámara poco a poco. Esto evita posibles daños al producto o a la bolsa que lo contiene.

La función de descompresión controlada es especialmente útil para productos que contienen aristas vivas o en el caso de productos blandos o frágiles.

Prestaciones avanzadas

Seguridad en el envasado de líquidos

El microprocesador permite prefijar un nivel menor de vacío adecuado para el envasado de líquidos a temperatura ambiente, sin riesgo de salpicaduras o desbordamiento.



Prestaciones avanzadas

Vac-Norm ready



Todos los modelos están preparados para conectar el kit de vacío exterior Vac- Norm, lo cual permite realizar el vacío en cubetas especialmente diseñadas para tal fin en lugar de utilizar bolsas de vacío.

El control de sensor y la descompresión automática para retirar el tubo al final del ciclo evita que se produzca pérdida de vacío por la válvula al final de cada ciclo.

Prestaciones avanzadas

Pulsador "pausa"

El pulsador "pausa" permite "congelar" la fase de vacío y arrancar desde el mismo punto. Esto es especialmente útil para el marinado de distintos productos en una receta, acelerar la maceración o curación de productos, aromatizar productos o suavizar la carne.



Prestaciones avanzadas

Programa de sellado de bolsas



Todas las envasadoras permiten efectuar ciclos de envasado únicamente para el sellado de bolsas. Basta con ajustar un vacío menor en el momento de programar el ciclo.

Prestaciones avanzadas

Seguridad para el usuario



Todos los modelos están equipados con un sistema de seguridad con protecciones de tiempo máximo de funcionamiento o fallo de vacío.



Garantía de higiene

Garantía de higiene

GARANTÍA
DE HIGIENE



NSF: la calidad reconocida



Las envasadoras Sammic están certificadas por NSF International en conformidad con la norma NSF/ANSI, lo cual es, en sí, una garantía de higiene.

Consultar modelos

Garantía de higiene

Barra de soldadura sin cables

La barra de soldadura sin cables permite tener una cuba sin obstáculos y facilita su limpieza y mantenimiento en óptimas condiciones higiénicas.



Garantía de higiene

Cuba embutida



En las series 300 y 400, cubas de vacío de acero inoxidable 304, embutidas y sin aristas, con bordes redondeados para facilitar su limpieza.



Accesorios
para cualquier
necesidad

Bolsas para envasar al vacío



Bolsas de vacío de distintos tamaños,
disponibles en prácticos packs.

Kit de vacío exterior Vac-Norm

Para la realización del vacío en recipientes especialmente diseñados para ello.



Recipientes Vac-Norm



Cubetas y tapas de máxima calidad para la realización del vacío sin bolsa, usando el kit de vacío exterior Vac-Norm.

Kit de corte de bolsa

Sustituyendo la barra de soldadura doble por el kit de corte de bolsa, la bolsa sobrante se corta automáticamente en el momento de sellar la misma.



Soportes para envasar líquidos



Soporte que permite colocar los líquidos en la posición adecuada para su envasado, evitando que se derramen durante el proceso.

Planchas de relleno

Las planchas de relleno tienen doble finalidad. Por un lado, permiten posicionar el producto a la altura adecuada para obtener un sellado perfecto. Por otro, al haber menos aire en la cámara, se obtiene mejor rendimiento durante el proceso de envasado, puesto que permite acortar los tiempos para alcanzar el vacío deseado.



Carro-soporte para envasadoras



Los carros-soporte para envasadoras están diseñados específicamente para modelos de sobremesa de las series 400 y 500 y permiten un fácil desplazamiento de la envasadora con sus accesorios. Fabricados en acero inoxidable, los carros-soporte son robustos y están equipados con ruedas.

[illegible]

	ENVASADORAS DE SOBREMESA								
CARACTERÍSTICAS	SE-204	SE-206	SE-306	SE-310	SE-316	SE-410	SE-416	SE-420	SE-520
Capacidad bomba (m³/h)	4	6	6	10	16	10	16	20	20
Tipo soldadura	Doble								
Longitud barra soldadura (mm)	280	280	320	320	320	420	420	420	4220+420
Potencia eléctrica (w)	100	370	370	370	370	370	370	750	750
Aliment. eléctrica	230V / 50-60 Hz / 1~								
Presión vacío máximo (mbar)	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Dimensiones cámara (mm)									
Ancho	288	288	330	330	330	430	430	430	560
Fondo	334	334	360	360	360	415	415	415	430
Alto	111	111	155	155	155	145	180	180	183
Dimensiones externas (mm)									
Ancho	337	337	384	384	384	484	484	484	625
Fondo	431	431	465	465	465	529	529	529	537
Alto	307	307	403	403	403	997	997	997	997
Peso neto (kg)	23	26	34	34	35	64	65	70	80
Dotación	1 plancha de relleno								

Web

Ficha

Características técnicas



	ENVASADORAS DE PIE									
CARACTERÍSTICAS	SE-604	SE-604CC	SE-606	SE-606CC	SE-806	SE-806CC	SE-806LL	SE-810	SE-810CC	SE-810LL
Capacidad bomba (m³/h)	40	40	63	63	63	63	63	100	100	155
Tipo soldadura	Doble									
Longitud barra soldadura (mm)	413+656	465+465	416+656	465+465	530+848	581+581	848+848	530+848	581+581	848+848
Potencia eléctrica (w)	1.100	1.100	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	2.200	2.200	2.200
Aliment. eléctrica	230-400V / 50-60 Hz / 3N~									
Presión vacío máximo (mbar)	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
Dimensiones cámara (mm)										
Ancho	672	672	672	672	864	864	864	864	864	864
Fondo	481	481	481	481	603	603	603	603	603	603
Alto	200	200	200	200	215	215	215	215	215	215
Dimensiones externas (mm)										
Ancho	740	740	740	740	960	960	960	960	960	960
Fondo	566	566	566	566	757	757	757	757	757	757
Alto	997	997	997	997	998	998	998	998	998	998
Peso neto (kg)	145	145	159	159	232	232	232	250	250	250
Dotación	1 plancha de relleno									



SAMMIC, S.L. · Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN

Copyright 2024 © Sammic S.L. · 05/2024-01