ENVASADORA AL VACÍO SE-204

Modelo de sobremesa. 4 m³/h. 280 mm

Hostelearte e-commerce



Descripción Comercial

Barra de soldadura doble de 280 mm.
Equipada con bomba Busch de 4 m³/h.
Control de vacío por sensor.

- ✓ Powered by Busch.
- ✓ Control del vacío por sensor.
- ✓ Vacío plus.
- ✓ Panel de mandos digital.
- ✓ Panel equipado con display que indica el porcentaje exacto de vacío.
- ✓ Pulsador “pausa” para el marinado de alimentos.
- ✓ Seguridad en el envasado de líquidos gracias al control por sensor.
- ✓ Doble soldadura.
- ✓ Barra de soldadura sin cables.
- ✓ Programa de sellado de bolsas.
- ✓ Descompresión controlada a impulsos.
- ✓ Vac-Norm ready con descompresión automática.
- ✓ Carrocería y cuba de acero inox. Cuba embutida.
- ✓ Tapa amortiguada transparente.
- ✓ Programa dry-oil para el secado de la bomba
- ✓ Contador de horas para cambio de aceite.
- ✓ Sistema de seguridad con protecciones por fallo de vacío.
- ✓ Homologado por NSF.

Incluido

- ✓ Plancha de relleno.

Opcional

- ❑ Bolsas para envasar al vacío.
- ❑ Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios.
- ❑ Planchas de relleno adicionales.

Accesorios

- ❑ Conjunto plancha relleno
- ❑ Kit Vac-Norm
- ❑ Recipientes Vac-Norm
- ❑ Bolsas lisas para envasar al vacío

Especificaciones

Capacidad de la bomba: 4 m³/h
Capacidad de la bomba (60 Hz): 5 m³/h
Longitud barra de soldadura: 280 mm
Potencia total: 100 W
Presión vacío (máxima): 2 mbar

Dimensiones internas

- ✓ Ancho: 288 mm
- ✓ Fondo: 333 mm
- ✓ Alto: 110 mm

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 337 mm
- ✓ Fondo: 431 mm
- ✓ Alto: 307 mm

Peso neto: 24.2 kg

Ruido de fondo: 32 dB(A)

Dimensiones del embalaje
400 x 525 x 390 mm
Peso bruto: 27.2 kg

Modelos disponibles

1140620	SE-204 230/50-60/1
1140621	SE-204 120/50-60/1

** Consulte para versiones especiales*

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
ENVASADORAS AL VACÍO INDUSTRIALES · GAMA SENSOR

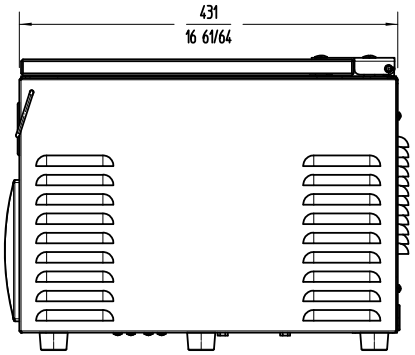
ficha de producto
actualizado 01/10/2024

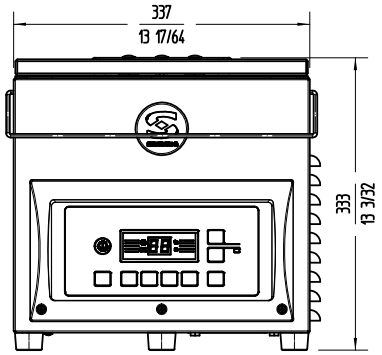
SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA
www.sammic.com

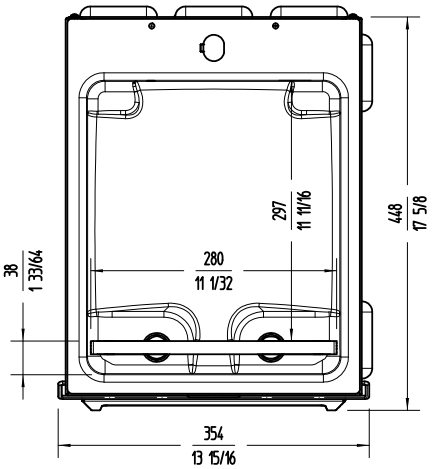
Copyright 2024 © Sammic S.L.

ENVASADORA AL VACÍO SE-204

Modelo de sobremesa. 4 m³/h. 280 mm







CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE

ENVASADORAS AL VACÍO INDUSTRIALES · GAMA SENSOR

ficha de producto
actualizado 01/10/2024

sammic

Fabricante de Equipos para Hostelería

ESPAÑA
www.sammic.es
Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain
ventas@sammic.com
Tel.: +34 943 15 70 95

EXPORT
es.sammic.com
Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 72 36

Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

Copyright 2024 © Sammic S.L.