



CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO SE-204

Modello compatto da tavola. 4 m³/h. 280 mm



DESCRIZIONE COMMERCIALE

Lunghezza barra saldante: 280 mm.
Pompa Busch da 4 m³/h.

Aumenta il tempo di conservazione degli alimenti crudi o cotti senza perdita di peso.

Progettata per il confezionamento di alimenti crudi o stagionati, per il confezionamento di prodotti cotti tradizionalmente, per la cucina sottovuoto, per il confezionamento di prodotti da congelare successivamente, per uso non alimentare o "no-food".

Il pannello dei comandi digitale è fornito di display che indica la percentuale esatta di vuoto.

"Powered by Busch".

Vuoto controllato mediante sensore di alta precisione: risultati precisi e coerenti sempre, indipendentemente dalla quantità da confezionare. Opzione di vuoto plus una volta raggiunto un vuoto del 99%.

Pulsante "pausa" per la marinatura degli alimenti nella camera.

Sicurezza nel confezionamento dei liquidi grazie al controllo con sensore.

Doppia sigillatura.

Barra di sigillatura senza cavi: vasca senza ostacoli, che ne semplifica la pulizia e la manutenzione.

Programma di sigillatura dei contenitori impostando un vuoto inferiore al programma di vuoto.

La decompressione controllata a impulsi evita danni al prodotto e rotture dei contenitori.

Vac-Norm ready: preparato per il vuoto esterno in contenitori "Vac-Norm" controllati da sensore. Decompressione automatica per recuperare la tubazione alla fine del ciclo.

Struttura in acciaio inossidabile di grande qualità.

Vasca in acciaio inossidabile, internamente rivestita e senza spigoli, con bordi arrotondati.

Coperchio ammortizzato trasparente, molto resistente.

Programma dry-oil per l'asciugatura della pompa, prolungando la vita utile della stessa.

Contatore orario per il cambio dell'olio.

Sistema di sicurezza con protezioni di tempo massimo di funzionamento o anomalia del vuoto.

Modello omologato da NSF: garanzia di sicurezza e igiene.

INCLUSO

✓ Piastra di riempimento.

OPZIONALE

- Contenitori per il confezionamento sottovuoto.
- Kit per vuoto esterno Vac-

- Norm, recipienti e accessori.
- Piastre di riempimento supplementari.

ACCESSORI

- Piastre di riempimento
- Kit di vuoto esteriore "Vac-Norm"
- Recipienti vac-norm
- Sacchetti lisci per macchine sottovuoto

SPECIFICHE

Capacità della pompa: 4 m³/h
 Capacità della pompa (60 Hz): 5 m³/h
 Lunghezza barra saldatura: 280 mm
 Potenza Totale: 100 W
 Pressione vuoto (massima): 2 mbar

Dimensioni interne

- ✓ Larghezza: 288 mm
- ✓ Profondità: 333 mm
- ✓ Altezza: 110 mm

Dimensioni esterne

- ✓ Larghezza: 337 mm
- ✓ Profondità: 431 mm
- ✓ Altezza: 307 mm

Peso netto: 24.2 kg

Rumore di fondo: 32 dB(A)

Dimensioni del pacchetto

400 x 525 x 390 mm

Peso lordo: 27.2 kg

MODELLI DISPONIBILI

1140620 SE-204 230/50-60/1

1140621 SE-204 120/50-60/1

* Consulta per versioni speciali



LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E SOUS-VI-
CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO INDUSTRIALI • GAMMA SENSOR

scheda del prodotto
aggiornato 13/05/2024

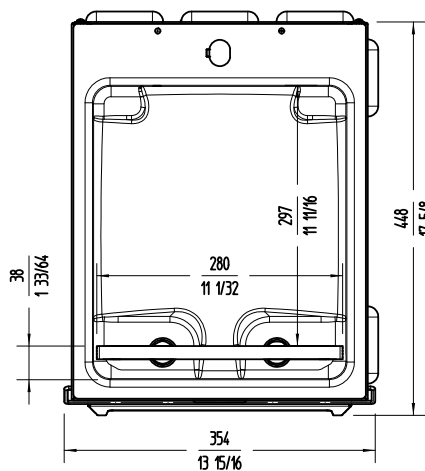
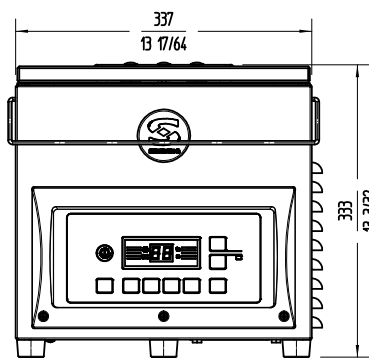
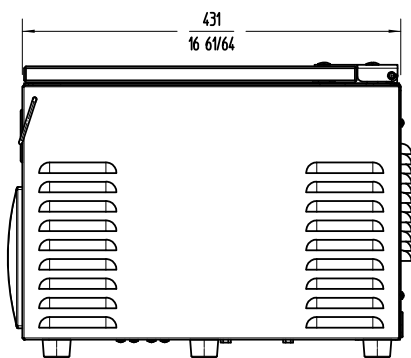


CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO SE-204

Modello compatto da tavola. 4 m³/h. 280 mm



LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E SOUS-VI-
CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO INDUSTRIALI • GAMMA SENSOR




www.sammic.it
 Food Service Equipment Manufacturer
 Via M. Bignamini 2/C
 24047 - Treviglio (BG)
 italia@sammic.com
 Tel.: +39 0363 1847403



Progetto	Data
Rif.	Unità
Approvato	

scheda del prodotto
aggiornato 13/05/2024