



MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE SE-208 230/50-60/1

Modèle compact à poser sur table. 8 m³/h. 280 mm.



1141080



DESCRIPTION COMMERCIALE

Longueur barre de soudure 280 mm.
Équipé avec pompe Busch de 8 m³/h.

Prolonge la durée de conservation des aliments crus ou cuisis, 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".

Panneau de commandes numérique avec écran indiquant le pourcentage exact de vide.

"Powered by Busch".

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

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

Sécurité dans le conditionnement de liquides grâce au contrôle par capteur.

Double soudure.

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

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

La décompression contrôlée à impulsions évite d'endommager le produit et des ruptures dans le sachet.

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, emboutie et sans aspérités, aux bords arrondis.

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

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

- ☐ Sachets pour emballer sous-vide
- ☐ Support pour conditionner les liquides
- ☐ Kit de vide extérieur Vac-Norm, récipients et accessoires
- ☐ Plaques de niveau supplémentaires



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

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

fiche commerciale
mise à jour 20/07/2021



MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE SE-208 230/50-60/1

Modèle compact à poser sur table. 8 m³/h. 280 mm.



1141080

SPÉCIFICATIONS

Capacité de la pompe: 8 m³/h
Capacité de la pompe (60 Hz): 10 m³/h
Longueur de la barre: 280 mm
Puissance totale: 450 W
Pression vide (maximale): 2 mbar
Alimentation électrique: 230 V / 50-60 Hz /
1 ~ (3.1 A)

Dimensions intérieures

- ✓ Largeur: 288 mm
- ✓ Profondeur: 333 mm
- ✓ Hauteur: 110 mm

Dimensions extérieures

- ✓ Largeur : 337 mm
- ✓ Profondeur: 431 mm
- ✓ Hauteur : 331 mm

Poids net: 32 Kg

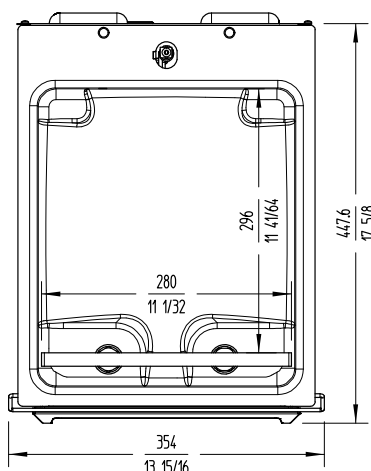
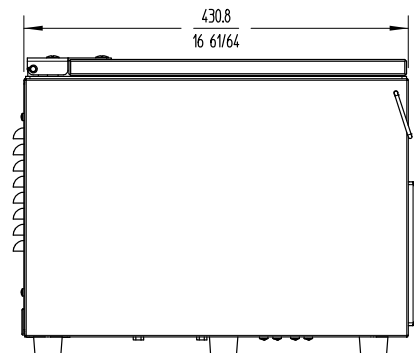
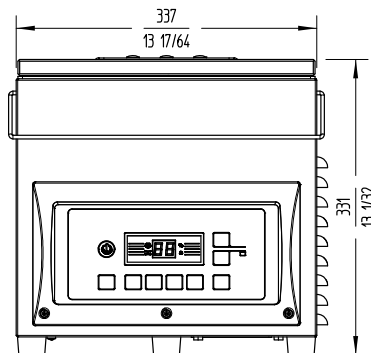
Niveau de bruit à 1 m: 75 dB(A)

Bruit de fond: 32 dB(A)

Dimensions extérieures de la machine emballée

400 x 525 x 390 mm

Poid brut: 26.5 Kg.



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



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

fiche commerciale
mise à jour 20/07/2021