VAKUUM- VERPACKUNGSMASCHINE SE-420

Kompaktes Tischmodell. 20 m³/h. 420 mm

Beschreibung

Schweißstablänge: 420 mm.
Vakuum von Zeit kontrolliert. 20 m³/h.

Für eine längere Haltbarkeit roher oder gekochter Lebensmittel ohne Gewichtsverlust.

Entwickelt für die Verpackung roher oder gepökelter Lebensmittel, für die Verpackung traditionell gekochter Produkte, für Sous-Vide-Garen, für die Verpackung von nachträglich einzufrierender Produkte oder für den Gebrauch für “Non-Food”.

Digitale Schalttafel, ausgestattet mit einem Display mit exakter Prozentangabe des Vakuums.

“Powered by Busch”.

Vakuumkontrolle durch Ultrapräzisionssensor: Jederzeit genaue und konsistente Ergebnisse, unabhängig von der zu verpackenden Menge. Option Vakuum Plus nachdem in der Kammer ein Vakuum von 99 % erreicht wurde.

Taste „Pause“, um die Lebensmittel in der Kammer zu marinieren.

Sicherheit beim Verpacken von Flüssigkeiten dank Kontrolle durch einen Sensor.

Doppelte Verschweißung.

Schweißstab ohne Drähte: Behälter ohne Hindernisse, was die Reinigung und Wartung erleichtert.

Mit gewölbten Widerständen ausgestattete Schweißstäbe, die es ermöglichen, Reste des Produktes zu entfernen und die Dichtheit der Versiegelung zu gewährleisten.

Programm für die Versiegelung von Beuteln, bei dem ein kleineres Vakuum eingestellt wird.

Die kontrollierte Druckentlastung durch Impulse verhindert Schäden am Produkt und Risse im Beutel.

Vac-Norm ready: bereit für das externe Vakuum in durch einen Sensor kontrollierten Vac-Norm-Behältern. Automatische Druckentlastung, um das Rohr bei Abschluss des Zyklus abzunehmen.

Konstruktion aus hochwertigem, rostfreiem Edelstahl.

Kammer aus rostfreiem Edelstahl, eingebaut und ohne Kanten, mit abgerundeten Rändern.

Gepufferter Deckel aus transparentem, hochfestem Polykarbonat.

Dry-Oil-Programm für die Trocknung der Pumpe, um ihre Langlebigkeit zu gewährleisten.

Stundenzähler für den Ölwechsel.

Sicherheitssystem mit maximalem Zeitschutz zum Betrieb oder Versagen des Vakuums.

Enthält

✓ Einlegeplatte

Optional

- ❑ Vakuumbeutel
- ❑ Set für externes Vakuum „Vac-Norm“, Behälter und Zubehör
- ❑ Schneide-Set für die Beutel
- ❑ Halter für die Verpackung von Flüssigkeiten
- ❑ Zusätzliche Einlegeplatten

Zubehör

- ❑ Schneid-set für Beutel
- ❑ FÜLLPLATTENEINHEIT
- ❑ Halter für Flüssigkeiten
- ❑ Vac-Norm Kits
- ❑ Vac-Norm Behälter
- ❑ Glatte Vakuumbeutel
- ❑ Wagen-Ständer für Vakuumverpackungsmaschine

Technische Daten

Kapazität der Pumpe: 20 m³/h
Kapazität der Pumpe (60 Hz): 24 m³/h
Länge des Stabs: 420 mm
Leistung: 750 W
Vakuum-Druck (maximal): 2 mbar

Innere Abmessungen

✓ Breite: 430 mm

✓ Tiefe: 415 mm

✓ Höhe: 180 mm

Aussenabmessungen

✓ Breite: 484 mm

✓ Tiefe: 529 mm

✓ Hohe: 448 mm (230V) / 529 mm (120V)

✓ Tiefe: 529 mm

✓ Hohe: 448 mm

Nettogewicht: 56.7 kg

Grundgeräusch: 32 dB(A)

Crated dimensions
600 x 600 x 610 mm
Bruttogewicht: 65.1 kg

Verfügbare Modelle

1140638	SE-420 230/50-60/1
1140639	SE-420 120/50-60/1

** Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen*

einzelkatalog
aktualisiert **03/04/2024**

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

Copyright 2024 © Sammic S.L.

sammic | www.sammic.de
Food Service Equiment Manufacturer
Polígono Basarte, 1.
20720 Azkoitia, Spain
phone +34 943 15 72 36
sales@sammic.com

Projekt	Datum
Ref.	Anzahl
Zugelassen	

Copyright 2024 © Sammic S.L.