VAKUUM- VERPACKUNGSMASCHINE SU-310

Kompaktes Tischmodell. 10 m³/h (320mm)

Beschreibung

Schweißstablänge: 320 mm.
Vakuum von Zeit kontrolliert. 10 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”.

3,9“ LCD-Farbdisplay mit allen Informationen auf einen Blick und Touch-Tastatur mit Hintergrundbeleuchtung.

Speicher für 25 Programme mit Blockierungsoption.

“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.

Programm zur Stufenvakuumierung für weiche, porige Produkte. Dadurch kann die eingeschlossene Luft aus dem Produkt entweichen.

Verdampfungspunkteerkennung von Flüssigkeiten: Maximale Sicherheit beim Verpacken von Flüssigkeiten, Vermeidung von Überlaufen.

Doppelte Verschweißung.

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

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

Optionales System für die Injektion von Inertgas (G-Modelle).

Progressive Druckentlastung: Gewährleistet die maximale Schonung des Produktes und verhindert Löcher in Beuteln mit Produkten mit scharfen Kanten.

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.

Option eines Systems zum Druck von Etiketten und Rückverfolgbarkeit durch automatischen Druck (P-Modelle).

Modelle mit Wireless-Verbindung und SmartApp für die Eingabe der Texte und Vakuumprogramme durch ein Mobilgerät (P-Modelle).

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.

Durch NSF anerkanntes Modell: Sicherheits- und Hygienegarantie.

Enthält

✓ Einlegeplatte.

Optional

- ❑ Inertgas.
- ❑ Drucker.
- ❑ Wireless-Verbindung.
- ❑ Vakuumbeutel.
- ❑ Set für externes Vakuum „Vac-Norm“, Behälter und Zubehör.
- ❑ Halter für die Verpackung von Flüssigkeiten.
- ❑ Zusätzliche Einlegeplatten.

Zubehör

- ❑ FÜLLPLATTENEINHEIT
- ❑ Halter für Flüssigkeiten
- ❑ Vac-Norm Kits
- ❑ Vac-Norm Behälter
- ❑ Glatte Vakuumbeutel
- ❑ Wagen-Ständer für Vakuumverpackungsmaschine
- ❑ Thermische Etiketten für CG2 / RB Drucker
- ❑ Desktop-Drucker RB für Vakuumverpackungsmaschine SU
- ❑ Wármeübertragungsetiketten für RB Drucker

Technische Daten

Kapazität der Pumpe: 10 m³/h
Kapazität der Pumpe (60 Hz): 12 m³/h
Länge des Stabs: 320 mm
Leistung: 370 W
Vakuum-Druck (maximal): 2 mbar

Innere Abmessungen

✓ Breite: 330 mm

✓ Tiefe: 360 mm

✓ Höhe: 155 mm

Aussenabmessungen

✓ Breite: 384 mm

✓ Tiefe: 465 mm

✓ Hohe: 403 mm

Geräuschpetel (1 m. Abstand): 75 dB(A)

einzelkatalog
aktualisiert 15/03/2024

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

Copyright 2024 © Sammic S.L.

VAKUUM- VERPACKUNGSMASCHINE SU-310

Kompaktes Tischmodell. 10 m³/h (320mm)

Grundgeräusch: 32 dB(A)

Verfügbare Modelle

1140732	SU-310P 230/50-60/1
1140733	SU-310GP 230/50-60/1
1140737	SU-310P 120/50-60/1
1140738	SU-310GP 120/50-60/1
1140740	SU-310GP+ 120/60/1
1140727	SU-310GP 230/50-60/1 AUS
1141093	SU-310P 100/50-60/1

** Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen*

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.