



ENVASADORA AL VACÍO SU-540CC

Modelo de pie. 40 m³/h. 420 + 420 mm.



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Dos barras de soldadura doble de 420 + 420 mm.
Cuba de forma alargada.
Equipada con bomba Becker de 40 m³/h.
Control de vacío por sensor.

- ✓ Control del vacío por sensor.
- ✓ Vacío plus.
- ✓ Pantalla LCD color: toda la información de un vistazo.
- ✓ Teclado táctil retroiluminado.
- ✓ Programable. Memoria de 99 programas. Opción de bloqueo.
- ✓ Pulsador "pausa" para el marinado de alimentos.
- ✓ Programa de vacío por etapas.
- ✓ Detección de la evaporación de líquidos.
- ✓ Doble soldadura.
- ✓ Barra de soldadura sin cables.
- ✓ Programa de sellado de bolsas.
- ✓ Descompresión progresiva.
- ✓ Vac-Norm ready con descompresión automática.
- ✓ Carrocería y cuba de acero inox. Cuba embutida de forma alargada.
- ✓ 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.

INCLUIDO

- ✓ Plancha de relleno.
- ✓ Conectividad Bluetooth.

OPCIONAL

- ☐ Gas inerte.
- ☐ Soldadura plus.
- ☐ Impresora.
- ☐ Bolsas para envasar al vacío
- ☐ Kit de vacío exterior Vac-Norm,
- recipientes y accesorios.
- ☐ Kit de corte de bolsa.
- ☐ Soporte para envasar líquidos.
- ☐ Planchas de relleno adicionales.

ESPECIFICACIONES

Capacidad de la bomba: 40 m³/h
Capacidad de la bomba (60 Hz): 48 m³/h
Longitud barra de soldadura: 420 mm
Potencia total: 1100 W
Presión vacío (máxima): 1 mbar

Dimensiones internas

- ✓ Ancho: 430 mm
- ✓ Fondo: 415 mm
- ✓ Alto: 180 mm

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 650 mm
- ✓ Fondo: 589 mm
- ✓ Alto: 968 mm (230V) / (120V)

Peso neto: 94.5 kg

Nivel de ruido a 1 m: 75 dB(A)

Ruido de fondo: 32 dB(A)

MODELOS DISPONIBLES

* Consulte para versiones especiales

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
ENVASADORAS AL VACÍO INDUSTRIALES



ENVASADORA AL VACÍO SU-540CC

Modelo de pie. 40 m³/h. 420 + 420 mm.



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
ENVASADORAS AL VACÍO INDUSTRIALES

 Fabricante de Equipos para Hostelería ESPAÑA EXPORT www.sammic.es Basarte 1 27720 Azkoitia, Spain ventas@sammic.com Tel.: +34 943 15 70 95  es.sammic.com Basarte 1 27720 Azkoitia, Spain sales@sammic.com Tel.: +34 943 15 72 36		Proyecto	Fecha
		Ref.	Uds.
		Aprobado	

ficha de producto
actualizado 10/12/2024