



Pakowarka próżniowa komorowa SE-606CC, 400V/1500W, 566x740x997mm Sammic 1140663

Producent: Sammic

Nr referencyjny: 1140663

Cechy produktu

Długość (mm): 566

Szerokość (mm): 740

Wewnętrzna długość (mm): 481

Wysokość (mm): 997

Wewnętrzna szerokość (mm): 672

Wewnętrzna wysokość (mm): 200

Napięcie (V): 400

Pojemność pompy (m³/h): 63

Moc wejściowa (W): 1500

Główne materiały: Metale

Materiały: Stal nierdzewna

Panel sterowania: Cyfrowy

Oficjalna dystrybucja: Hendi

Pakowarka próżniowa SE-606CC firmy Sammic to profesjonalne urządzenie do hermetycznego pakowania żywności. Podwójna linia zgrzewu gwarantuje szczelne zamknięcie. Model SE-606CC wyposażony jest w najwyższej klasy próżniową pompę olejową firmy Busch.

Produkty spożywcze pakowane próżniowo zachowują dłużej świeżość i są doskonale zabezpieczone przed działaniem czynników zewnętrznych (np. zabrudzenie, wilgoć). Dodatkowo odsysanie powietrza pozwala na zmniejszenie objętości niektórych produktów.

Funkcja zgrzewania worków bez odsysania powietrza umożliwia szczelne pakowanie delikatnych produktów bez zmiany ich struktury lub produktów o nieregularnych kształtach bez ryzyka ich zniekształcenia.

Stopniowe wytwarzanie próżni – stosowane w przypadku produktów porowatych, przetworzonego mięsa, emulgowanych mieszanin z uwieczonymi pęcherzykami powietrza.

Zewnętrzne pakowanie próżniowe (Vac-Norm) – przeprowadzenie procesu wymaga zastosowania specjalnych pojemników gastronomicznych. Aby skorzystać z funkcji Vac-Norm, konieczne jest zakupienie zewnętrznego zestawu próżniowego Vac-Norm, składającego się z przewodu i łącznika z komorą pakowarki próżniowej.

Dry Oil: Osuszanie pompy – funkcja umożliwia utrzymanie wysokiej jakości oleju poprzez usuwanie nadmiaru wilgoci, dzięki czemu urządzenie może osiągnąć najwyższy poziom wytwarzania próżni.

Tryb marynowania – służy do powtórzenia cyklu wytwarzania próżni i uwalniania powietrza z worka, co umożliwia optymalne zamarynowanie żywności w najkrótszym możliwym czasie.

Pakowarki wykonane z materiałów najwyższej jakości, dzięki czemu są trwałe i odporne na czynniki zewnętrzne.

Przezroczysta pokrywa pozwala obserwować cały proces pakowania.

Kontrolowany przez czujnik program odsysania przeznaczony jest szczególnie do produktów o delikatnej strukturze.

Urządzenia posiadają podwójną listwę zgrzewu gwarantującą szczelność i trwałość pakowania.

Komorę wykonano z jednego elementu stali, co ułatwia utrzymanie pakowarki w czystości.

Odpowiednia moc, wydajna pompa i pojemna komora zapewniają szybkie pakowanie produktów o różnych gabarytach. Cyfrowy panel sterowania z dużym, kolorowym wyświetlaczem pozwala określić temperaturę grzewania oraz parametry związane z czasem cyklu. Pakowarki mają możliwość zamykania woreczków z produktami marynowanymi z zachowaniem ich objętości, ponieważ pakowanie odbywa się bez odsysania powietrza.

Kolorowy ekran LCD wielkości 3,9"

Podświetlana klawiatura dotykowa wykonana z odpornego na zadrapania tworzywa sztucznego.

Maks. ciśnienie próżni: 0,5 mbar

Na zamówienie:

zewnętrzny zestaw próżniowy Vac-Norm do pakowania w specjalnych pojemnikach z automatycznym odsysaniem system Bluetooth pozwalający na bezprzewodowe łączenie się z dedykowaną aplikacją

Długość listwy: 465+465 mm

Wydajność pompy próżniowej: 63 m³/h

Wymiary komory: 672x481x(H)200 mm

Waga netto: 159 kg

Pompa próżniowa BUSCH