



# EMPACADORA AL VACIO SU-6100G

## MARCA:

SAMMIC

## PROCEDENCIA:

ESPAÑA

## FUNCIÓN:

Diseñada para empacar al vacío alimentos crudos o curados, con el fin de ser congelados o de consumo instantáneo. con un sistema de doble cámara.

## CARACTERISTICAS:

- Control del vacío por sensor y vacío plus.
- Pantalla LCD color: toda la información de un vistazo y teclado táctil retroiluminado.
- Programable. Memoria de 25 programas con Opción de bloqueo.
- Pulsador "pausa" para el marinado de alimentos y programa de vacío por etapas.
- Detección de la evaporación de líquidos.
- Descompresión progresiva y el sistema Vac-Norm ready con descompresión automática.
- Carrocería y cuba de acero inoxidable.
- Tapa amortiguada de policarbonato transparente.
- Programa dry-oil para el secado de la bomba y Contador de horas para cambio de aceite.
- Sistema de seguridad con protecciones por fallo de vacío, Homologado por NSF.



## DIMENSIONES:

(Dimensiones internas):

Ancho: 662 mm

Largo: 656 mm

Alto: 205 mm

(Dimensiones externas):

Ancho: 1640 mm

Largo: 874 mm

Alto: 1370 mm

## PESO:

366 kg

## ALIMENTACIÓN:

220V/60Hz / 3 ~ (15.1 A)

## WATTS:

3400 Watts

## ASPECTOS TÉCNICOS:

Capacidad de la bomba:

100 m<sup>3</sup>/h

Longitud barra de soldadura:

662 mm + 662 mm

Presión vacío (máx): 0.5 mbar

Ruido de fondo: 32 dB(A)

Equipos y Servicios de Calidad  
para la industria de Alimentos

 [citalisa.com](http://citalisa.com)

 316 876 6110

   