

EMPACADORA SE-310

MARCA:

SAMMIC

PROCEDENCIA:

ESPAÑA

FUNCIÓN:

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

CARACTERÍSTICAS:

- Control del vacío por sensor y vacío plus.
- Panel digital equipado con display que indica el porcentaje exacto de vacío.
- Programa de sellado de bolsas.
- Pulsador “pausa” para el marinado de alimentos y programa de vacío por etapas.
- Doble soldadura y barras sin cables.
- Descompresión controlada a impulsos 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: 330 mm

Largo: 360 mm

Alto: 155 mm

(Dimensiones externas):

Ancho: 384 mm

Largo: 465 mm

Alto: 403 mm

PESO:

39.5 Kg

ALIMENTACIÓN:

220V/50-60Hz. 1 ~ 3.4 A

WATTS:

370 Watts

ASPECTOS TÉCNICOS:

Capacidad de la bomba: 12 m³/h

Longitud barra de soldadura:
320 mm

Presión vacío (máx): 2 mbar

Ruido de fondo: 32 dB(A)