



EMPACADORAS AL VACÍO SE-204

Modelo de sobremesa. 5 m³/h. 280 mm.



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Barra de sellado doble de 280 mm.
Equipada con bomba Busch de 5 m³/h.
Control de vacío por sensor.

- ✓ Powered by Busch.
- ✓ Control del vacío por sensor.
- ✓ Vacío plus.
- ✓ Panel de mandos digital.
- ✓ Panel equipado con display que indica el porcentaje exacto de vacío.
- ✓ Pulsador "pausa" para el marinado de alimentos.
- ✓ Seguridad en el empaque de líquidos gracias al control por sensor.
- ✓ Doble sellado.
- ✓ Barra de sellado sin cables.
- ✓ Programa de sellado de bolsas.
- ✓ Descompresión en varias fases.
- ✓ Vac-Norm ready con descompresión automática.
- ✓ Gabinete y cámara de empaque de acero inox. Cámara de empaque embutida.
- ✓ Tapa amortiguada de policarbonato 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.
- ✓ Homologado por NSF.

INCLUIDO

- ✓ Plancha de relleno

OPCIONAL

- Planchas de relleno adicionales

ACCESORIOS

- Conjunto plancha relleno
- Recipientes Vac-Norm
- Kit Vac-Norm

ESPECIFICACIONES

Capacidad de la bomba: 4 m³/h
Capacidad de la bomba (60 Hz): 5 m³/h
Longitud barra de sellado: 280 mm
Potencia total: 100 W
Presión vacío (máxima): 2 mbar

Dimensiones internas

- ✓ Ancho: 288 mm
- ✓ Fondo: 333 mm
- ✓ Alto: 110 mm

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 337 mm
- ✓ Fondo: 431 mm
- ✓ Alto: 307 mm

Peso neto: 24.2 Kg

Nivel de ruido a 1 m.: -- dB(A)
Ruido de fondo: 32 dB(A)

Dimensiones del embalaje

400 x 525 x 390 mm
Peso bruto: 27.2 Kg

MODELOS DISPONIBLES

1140621 Empacadora al vacío SE-204 120/50-60/1

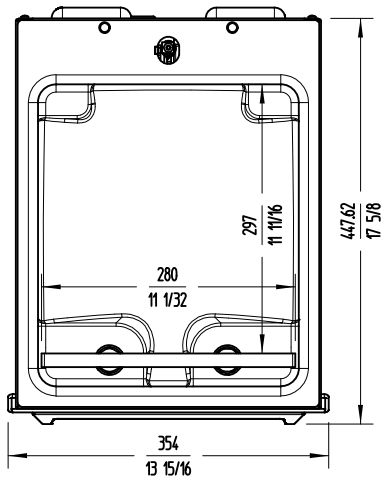
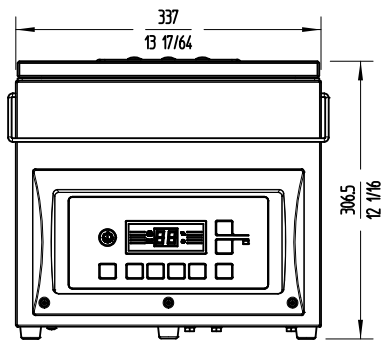
* Consulte para versiones especiales





EMPACADORAS AL VACÍO SE-204

Modelo de sobremesa. 5 m³/h. 280 mm.



sammic | www.sammic.mx
Fabricante de Equipos para Hostelería

Av Adolfo Ruiz Cortines Pte 2700
67110 Guadalupe, Nuevo León
MÉXICO

TEL. +52 81 25 25 53 60
mexico@sammic.com



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto
actualizado 03/29/22

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
EMPACADORAS AL VACÍO INDUSTRIALES - GAMA "SENSOR"