



EMPACADORA AL VACÍO SE-520

Modelo de sobremesa. 24 m³/h. 420+420 mm.



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



- ✓ Sistema de seguridad con protecciones por fallo de vacío.

INCLUIDO

- ✓ Plancha de relleno

OPCIONAL

- Soporte para empacar líquidos
- Planchas de relleno adicionales

ESPECIFICACIONES

Capacidad de la bomba: 20 m³/h
Capacidad de la bomba (60 Hz): 24 m³/h
Longitud barra de sellado: 420 mm
Potencia total: 750 W
Presión vacío (máxima): 2 mbar
Enchufe: --

Dimensiones internas

- ✓ Ancho: 560 mm
- ✓ Fondo: 430 mm
- ✓ Alto: 183 mm

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 625 mm
- ✓ Fondo: 537 mm
- ✓ Alto: 513 mm (230V) / 594 mm (120V)

Peso neto: 81.1 Kg

Nivel de ruido a 1 m.: 75 dB(A)
Ruido de fondo: 32 dB(A)

Dimensiones del embalaje

604 x 777 x 650 mm
Peso bruto: 85 Kg

MODELOS DISPONIBLES

1140643 Empacadora al vacío SE-520 120/50-60/1

* Consulte para versiones especiales

ACCESORIOS

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

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Dos barras de sellado doble de 420+420 mm.
Equipada con bomba Busch de 24 m³/h.
Control de vacío por sensor.

- ✓ Powered by Busch.
- ✓ Control del vacío por sensor.
- ✓ Vacío plus.
- ✓ Panel de control 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 de forma alargada.
- ✓ Tapa amortiguada de policarbonato transparente.
- ✓ Programa dry-oil para el secado de la bomba
- ✓ Contador de horas para cambio de aceite.



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 03/07/22