

SKU: SU420

**Sammic**

## **Confezionatrice Sottovuoto a barra Saldante 420 mm a Campana Modello SU-420**



### **Descrizione**

#### **Confezionatrice Sottovuoto**

Aumenta il tempo di conservazione degli alimenti crudi o cotti senza perdita di peso. Progettata per il confezionamento di alimenti crudi o stagionati, per il confezionamento di prodotti cotti tradizionalmente, per la cucina sottovuoto, per il confezionamento di prodotti da congelare successivamente, per uso non alimentare o "non-food". Schermo LCD da 3.9" a colori contenente tutte le informazioni in un'unica schermata e con una tastiera touch retroilluminata.

Memoria da 25 programmi con opzione di blocco. "Powered by Busch". Vuoto controllato mediante sensore di alta precisione: risultati precisi e coerenti sempre, indipendentemente dalla quantità da confezionare. Opzione di vuoto plus una volta raggiunto un vuoto del 99%. Pulsante "pausa" per la marinatura degli alimenti nella camera.

Programma di vuoto a tappe per prodotti delicati di tipo poroso. Tale programma consente di eliminare l'aria interna del prodotto. Rilevamento dell'evaporazione dei liquidi: massima sicurezza nel confezionamento dei liquidi evitando fuoriuscite. Doppia sigillatura. Barra di sigillatura senza cavi: vasca senza ostacoli, che ne semplifica la pulizia e la manutenzione. Barre di sigillatura dotate di resistenze curve che consentono di eliminare residui di prodotto e garantiscono la tenuta della sigillatura.

Sigillatura plus opzionale per la sigillatura di contenitori metallici. Programma di sigillatura dei contenitori impostando un vuoto inferiore al programma di vuoto.

Sistema d'iniezione a gas inerte (modelli G). Decompressione progressiva: garantisce la massima cura del prodotto ed evita la foratura dei contenitori nel caso di prodotti dai bordi taglienti. Vac-Norm ready: preparato per il vuoto esterno in contenitori vac-norm controllati da sensore. Decompressione automatica per recuperare la tubazione alla fine del ciclo. Struttura in acciaio inossidabile di grande qualità. Vasca in acciaio inossidabile, internamente rivestita e senza spigoli, con bordi arrotondati.

Coperchio ammortizzato di policarbonato trasparente, molto resistente. Opzione di sistema di stampa delle etichette e della tracciabilità mediante la stampa automatica delle stesse (modelli P). Modelli con connettività Bluetooth e SmartApp per l'inserimento di testi e programmi di vuoto mediante smartphone (modelli P). Programma dry-oil per l'asciugatura della pompa, prolungando la vita utile della stessa. Contatore orario per il cambio dell'olio. Sistema di sicurezza con protezioni di tempo massimo di funzionamento o anomalia del vuoto.

#### Specifiche Tecniche

- Lunghezza barra saldante: 420 mm
- Pompa Busch da 20 m<sup>3</sup>/h.
- Capacità della pompa: 20 m<sup>3</sup>/h
- Capacità della pompa (60 Hz): 24 m<sup>3</sup>/h
- Lunghezza barra saldatura: 420 mm
- Potenza Totale: 750 W
- Pressione vuoto (massima): 2 mbar
- Dimensioni interne mm L430 x P 415 x H 180
- Peso netto: 56.7 Kg
- Livello di rumore (1 m.): 75 dB(A)
- Rumore di fondo: 32 dB(A)
- Dimensioni del pacchetto 600 x 600 x 610 mm
- Peso lordo: 62.7 Kg.

#### Attrezzatura inclusa

- Piastra di riempimento

#### Accessori opzionali

- Gas inerte
- Sigillatura plus
- Stampante
- Connettività Bluetooth
- Contenitori per il confezionamento sottovuoto
- Kit per vuoto esterno Vac-Norm, recipienti e accessori
- Supporto per confezionare liquidi
- Piastre di riempimento supplementari

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	44.8
Lunghezza (cm)	48.4
Profondità (cm)	52.9