

SKU: sv33

**Sammic**

## **Macchina Sottovuoto barra saldante mm. 330 Modello SV-33**



### **Descrizione**

#### **Macchina Sottovuoto barra saldante 330 mm Modello SV-33**

La macchina sottovuoto **Sammic SV-33** è una confezionatrice sottovuoto senza camera ad aspirazione esterna, progettata per l'utilizzo con buste goffrate, ideale per gastronomie, macellerie, salumerie, negozi di alimentari e piccole cucine professionali che desiderano aumentare la durata di conservazione degli alimenti mantenendone le caratteristiche organolettiche.

### **Utilizzo e applicazioni**

La SV-33 consente di confezionare sottovuoto carne, salumi, formaggi, piatti pronti, prodotti freschi e semilavorati, creando un livello di vuoto che rallenta la proliferazione batterica a bassa temperatura e riduce l'ossidazione, migliorando igiene, presentazione e shelf life del prodotto.

È particolarmente indicata per chi necessita di un'attrezzatura compatta e pratica, da utilizzare su banco o retrobanco, per confezionare porzioni singole o multiple in modo rapido e ripetibile durante il servizio.

### **Caratteristiche funzionali**

La confezionatrice è dotata di controllo del vuoto con sensore, che permette di monitorare e gestire

automaticamente il livello di vuoto, garantendo risultati costanti e riducendo l'intervento manuale dell'operatore.

Il funzionamento può essere impostato in modalità automatica oppure solo vuoto, offrendo flessibilità di utilizzo a seconda del prodotto da confezionare e delle esigenze operative.

Sono disponibili 3 livelli di saldatura: regolando il tempo di saldatura è possibile sigillare anche buste per cottura sottovuoto, adattando la potenza al tipo e allo spessore del materiale.

## Dettagli tecnici

- **Tipologia:** confezionatrice sottovuoto senza camera ad aspirazione esterna, per buste goffrate di diverse dimensioni.
- **Controllo vuoto con sensore:** gestione elettronica del livello di vuoto, per confezioni più uniformi e sicure.
- **Funzionamento:** modalità automatica o solo vuoto, per adattarsi a diversi tipi di lavorazione.
- **Pompa autolubrificante senza manutenzione:** sistema di vuoto che non richiede rabbocchi di olio, riducendo gli interventi di manutenzione ordinaria.
- **3 livelli di saldatura:** regolando il tempo di saldatura è possibile lavorare buste standard o per cottura sottovuoto, ottimizzando la tenuta della chiusura.
- **Capacità pompa:** 13 L/min, adeguata per piccole e medie realtà con volumi di confezionamento quotidiani.
- **Lunghezza barra saldatura:** 330 mm, adatta a buste fino a 33 cm di larghezza, ideale per porzioni singole, tranci di carne, pezzi di formaggio e confezioni multiple.
- **Potenza totale:** 380 W, con consumi compatibili con l'uso frequente durante il servizio.
- **Buste consigliate:** esclusivamente buste goffrate per sottovuoto esterno, in vari formati, per garantire una corretta evacuazione dell'aria e una saldatura stabile.

## Dimensioni e costruzione

- Brand: Sammic.
- Lunghezza: 39 cm.
- Profondità: 30 cm.
- Altezza: 18 cm.
- Peso netto: 6 kg.

## Destinazioni d'uso

La macchina sottovuoto Sammic SV-33 è indicata per gastronomie, macellerie, salumerie, negozi di alimentari, ristoranti e piccole cucine professionali che necessitano di una confezionatrice sottovuoto a barra saldante compatta, affidabile e semplice da utilizzare.

Grazie alla barra da 330 mm, alla pompa autolubrificata da 13 L/min, al controllo vuoto con sensore, ai 3 livelli di saldatura e alle modalità automatica o solo vuoto, rappresenta una soluzione completa per migliorare la conservazione dei prodotti e l'organizzazione delle scorte refrigerate.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	18
Lunghezza (cm)	39
Profondità (cm)	30
Model Number for EPREL	sv33