

EMPACADORA SAMMIC SE310

MARCA: SAMMIC  sammic

PROCEDENCIA: ESPAÑA 



FUNCIÓN:

Diseñada para empacar al vacío alimentos crudos o curados, también para el empaque de productos cocinados tradicionalmente conservando su calidad, para la cocción sous-vide, para envasar productos a congelar posteriormente, o para uso extraalimentario o no-food.

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Control del vacío por sensor
- Vacío plus
- Panel de mando digital
- Panel equipado con display que indica el porcentaje exacto de vacío
- Pulsador en el envasado de líquidos gracias al control por sensor
- Doble soldadura
- Barra de soldadura sin cables
- Descompresión controlada a impulsos
- Vac-Norm ready con descompresión automática
- Carrocería y cuba de acero inox.
- Cuba 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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Capacidad de la bomba: 10 m³/h
Longitud barra de soldadura: 320 mm
Potencia total: 370 w
Presión vacío (máxima): 2 mbar
Nivel de ruido a 1m: 75 db (A)
Ruido de fondo: 32 db (A)_v

DIMENSIONES EXTERNAS:

ALTO: 403 mm
ANCHO: 384 mm
PROFUNDIDAD: 465 mm



SURTIPACK
DISTRIBUCIONES

321 766 3847 • 321 766 2544

www.surtipack.com.co

puntodeventa@surtipack.com.co

EMPACADORA SAMMIC SE310

DIMENSIONES INTERNAS:

ALTO: 155 mm

ANCHO: 330 mm

PROFUNDIDAD: 360 mm

PESO NETO: 39.5 KG

ALTO
403



PROFUNDIDAD
465

ANCHO
384

Imágenes ilustrativas



*Los parámetros están sujetos a cambios sin previo aviso

[surtipack](https://www.instagram.com/surtipack)

[Surtipack Distribuciones](https://www.facebook.com/SurtipackDistribuciones)

Mantenimiento Preventivo

Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que SurtiPack le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico.

puntodeventa@surtipack.com.co