



MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE SU-420

Modèle compact à poser sur table. 20 m³/h. 420 mm.



DESCRIPTION COMMERCIALE

Longueur barre de soudure 420 mm.
Équipé avec pompe Busch de 20 m³/h.

Prolonge la durée de conservation des aliments crus ou cuisis, sans perte de poids.

Conçue pour emballer des aliments crus ou secs, pour le conditionnement de produits cuisinés de manière traditionnelle, pour la cuisson sous-vide, pour conditionner des produits à congeler par la suite, ou pour un usage extra alimentaire ou "non-food".

Écran LCD en couleurs de 3,9" avec visualisation immédiate de toutes les informations et clavier tactile rétroéclairé.

Mémoire de 25 programmes avec option de verrouillage.
"Powered by Busch".

Vide contrôlé par capteur de grande précision : résultats précis et constants à tout moment. Option Vide plus une fois atteint 99 % du vide.

Touche « pause » pour mariner les aliments dans la chambre.

Programme de vide par étapes pour les produits mous de type poreux. Cela permet d'évacuer l'air piégé dans le produit.

Détection de l'évaporation de liquides : sécurité maximale dans le conditionnement de liquide, afin d'éviter des débordements.

Double soudure.

Barre de soudure sans câbles : cuve sans obstacle pour faciliter son nettoyage et son entretien.

Barres de soudures munies de résistances courbes permettant d'éliminer les restes de produit et assurant ainsi l'étanchéité de la soudure.

Soudure plus en option pour la soudure de sachets métallisés.

Programme de soudure de sachets qui règle un vide plus faible au moment de programmer le vide.

Système d'injection de gaz inerte en option (modèles G).

Décompression progressive : elle garantit le plus grand soin du produit et évite la perforation du sachet dans le cas de produits présentant des arêtes pointues.

Vac-Norm ready : préparation pour le vide extérieur dans des contenants vac-norm contrôlée par capteur. Décompression automatique pour retirer le tuyau en fin de cycle.

Fabrication en acier inoxydable haute qualité.

Cuve en acier inoxydable, emboutie et sans aspérités, aux bords arrondis.

Couvercle amorti en polycarbonate transparent, à longue durée de vie utile.

Option de système d'impression d'étiquettes et traçabilité par le biais de leur impression automatique (modèles P).

Modèles avec connectivité Wireless et SmartApp pour l'insertion de textes et programmes de vide à partir d'un appareil mobile (modèles P).

Programme Dry-oil pour le séchage de la pompe, afin de prolonger sa durée de vie utile.

Compteur d'heures pour le remplacement de l'huile.

Système de sécurité avec protections sur la durée maximale de fonctionnement ou le défaut de vide.

INCLUS

- ✓ Plaque de niveau

OPTIONS

- | | |
|--|--|
| ☐ Entrée de gaz inerte. | ☐ Kit de vide extérieur Vac-Norm, récipients et accessoires |
| ☐ Soudure plus | ☐ Support pour conditionner les liquides |
| ☐ Imprimante | ☐ Plaques de niveau supplémentaires |
| ☐ Connectivité Wireless | |
| ☐ Sachets pour emballer sous-vide | |

ACCESSOIRES

- | | |
|---|---|
| ☐ Kit pré-découpe de poche | ☐ Chariot-socle pour machines à emballer sous-vide |
| ☐ Ensemble plaque de niveau | ☐ Etiquettes thermiques pour imprimante CG2 / RB |
| ☐ Support pour liquides | ☐ Imprimante RB pour machine à emballer sous-vide SU |
| ☐ Kit de vide extérieur Vac-Norm | ☐ Etiquettes « ribbon » pour imprimante RB |
| ☐ Bacs Vac-norm | |
| ☐ Poches lisses pour l'emballage sous-vide | |

SPÉCIFICATIONS

Capacité de la pompe: 20 m³/h

Capacité de la pompe (60 Hz): 24 m³/h

Longueur de la barre: 420 mm

Puissance totale: 750 W

Pression vide (maximale): 2 mbar

Dimensions intérieures

- ✓ Largeur: 430 mm
- ✓ Profondeur: 415 mm
- ✓ Hauteur: 180 mm

Dimensions extérieures

- ✓ Largeur: 484 mm
- ✓ Profondeur: 529 mm
- ✓ Hauteur: 448 mm (230V) / 529 mm (120V)
- ✓ Profondeur: 529 mm



MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE SU-420

Modèle compact à poser sur table. 20 m³/h. 420 mm.



✓ Hauteur: 448 mm

Poids net: 56.7 kg

Niveau de bruit à 1 m: 75 dB(A)

Bruit de fond: 32 dB(A)

Dimensions extérieures de la machine emballée

600 x 600 x 610 mm

Poid brut: 62.7 kg

MODÈLES DISPONIBLES

1140774 SU-420P 230/50-60/1

1140776 SU-420P+ 230/50-60/1

1140777 SU-420GP 230/50-60/1

1140779 SU-420GP+ 230/50-60/1

1140781 SU-420 120/50-60/1

1140783 SU-420P 120/50-60/1

1140784 SU-420+ 120/50-60/1

1140785 SU-420P+ 120/50-60/1

1140786 SU-420GP 120/50-60/1

1140788 SU-420GP+ 120/50-60/1

1140729 SU-420GP 230/50-60/1 AUS

* Nous consulter pour des versions spéciales

CONSERVATION DES ALIMENTS ET SOUS-VIDE
MACHINES À EMBALLER SOUS-VIDE • GAMME SENSOR ULTRA



FRANCE

www.sammic.fr

P.A.E. les Joncaux

Bât. des Transitaires, bureau C

64700 - Hendaye

france@sammic.com

Tel.: +33 5 59 20 99 70

EXPORT

fr.sammic.com

Basarte 1

27720 Azkoitia, Spain

sales@sammic.com

Tel.: +34 943 15 72 36



Projet

Date

Réf.

Unités.

Approuvé

fiche commerciale
mise à jour 15/03/2024