



MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE SU-6160

Machine à emballer sous-vide à double chambre. 155 m³/h.



DESCRIPTION COMMERCIALE

Machine à emballer sous-vide à grande production avec cloche basculante, double chambre et 4 barres de soudure de 662 mm.
Pompe Busch de 155 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.

Double soudure.

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

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.

Fabrication en acier inoxydable haute qualité.

Cuve en acier inoxydable.

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

✓ 4 plaques de niveau

OPTIONS

- | | |
|---|---|
| ☐ Entrée de gaz inerte. | de |
| ☐ Soudure plus | ☐ Kit de découpe de sachet |
| ☐ Imprimante | ☐ Support pour conditionner les liquides |
| ☐ Connectivité Wireless | ☐ Plaques de niveau supplémentaires |
| ☐ Sachets pour emballer sous-vi- | |

ACCESSOIRES

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

SPÉCIFICATIONS

Capacité de la pompe: 155 m³/h

Capacité de la pompe (60 Hz): 186 m³/h

Longueur de la barre: 662 mm + 662 mm

Puissance totale: 4000 W

Pression vide (maximale): 0.5 mbar

Dimensions intérieures

- ✓ Largeur: 662 mm
- ✓ Profondeur: 656 mm
- ✓ Hauteur: 205 mm

Dimensions extérieures

- ✓ Largeur: 1640 mm
- ✓ Profondeur: 874 mm
- ✓ Hauteur: 1370 mm

Niveau de bruit à 1 m: 75 dB(A)

Bruit de fond: 32 dB(A)

Dimensions extérieures de la machine emballée

980 x 1720 x 1280 mm



MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE SU-6160

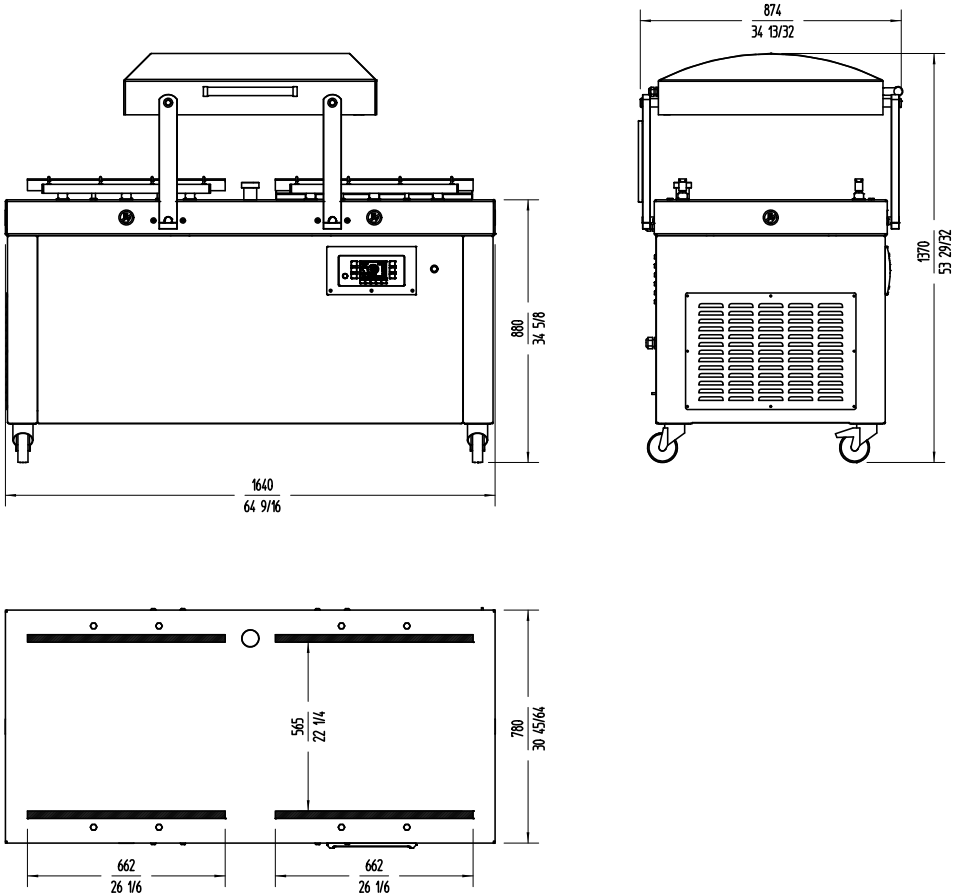
Machine à emballer sous-vide à double chambre. 155 m³/h.



MODÈLES DISPONIBLES

1141053	SU-6160P 400/50-60/3N
1141055	SU-6160P+ 400/50-60/3N
1141056	SU-6160GP 400/50-60/3N
1141089	Machine à emballer sous-vide SU-6160GP 400/50-60/3N -C-
1141058	SU-6160GP+ 400/50-60/3N
1141063	SU-6160P 220/60/3
1141065	SU-6160P+ 220/60/3
1141066	SU-6160GP 220/60/3
1141068	SU-6160GP+ 220/60/3
1141071	SU-6160GP 208-240/60/3
1141075	SU-6160P+ 400/50/3N BE
1141090	Machine à emballer sous-vide SU-6160GP 400/50-60/3N BE
1141076	SU-6160GP+ 400/50/3N BE

* Nous consulter pour des versions spéciales



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

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