



ENVASADORA AL VACÍO SU-310

Modelo de sobremesa. 10 m³/h. 320 mm.



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Barra de soldadura doble de 320 mm.

Equipada con bomba Busch de 10 m³/h.

Control de vacío por sensor.

CARACTERÍSTICAS

- ✓ Powered by Busch.
- ✓ Control del vacío por sensor.
- ✓ Vacío plus.
- ✓ Pantalla LCD color: toda la información de un vistazo.
- ✓ Teclado táctil retroiluminado.
- ✓ Programable. Memoria de 25 programas. Opción de bloqueo.
- ✓ Pulsador “pausa” para el marinado de alimentos.
- ✓ Programa de vacío por etapas.
- ✓ Detección de la evaporación de líquidos.
- ✓ Doble soldadura.
- ✓ Barra de soldadura sin cables.
- ✓ Programa de sellado de bolsas.
- ✓ Descompresión progresiva.
- ✓ 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.

INCLUIDO

- ✓ Plancha de relleno

ACCESORIOS

- | | |
|---|---|
| ☐ Conjunto plancha relleno | sadoras |
| ☐ Soporte líquidos | ☐ Etiquetas térmicas para impresora CG2 / RB |
| ☐ Kit Vac-Norm | ☐ Impresora RB para envasadora SU* |
| ☐ Recipientes Vac-Norm | ☐ Etiquetas de transferencia térmica para impresora RB |
| ☐ Bolsas lisas para envasar al vacío | |
| ☐ Carro-soporte para enva- | |



www.sammic.es

Fabricante de Equipos para Hostelería

Basarte, 1

20720 Azkoitia, Spain

ventas@sammic.com

Tel.: +34 943 15 70 95



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

ficha de producto
actualizado 30/04/2020

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
ENVASADORAS AL VACÍO INDUSTRIALES - GAMA “SENSOR ULTRA”



ENVASADORA AL VACÍO SU-310

Modelo de sobremesa. 10 m³/h. 320 mm.



ESPECIFICACIONES

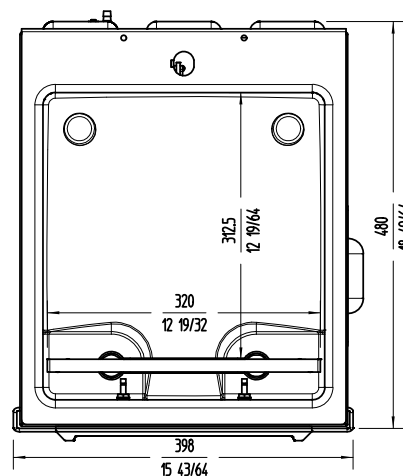
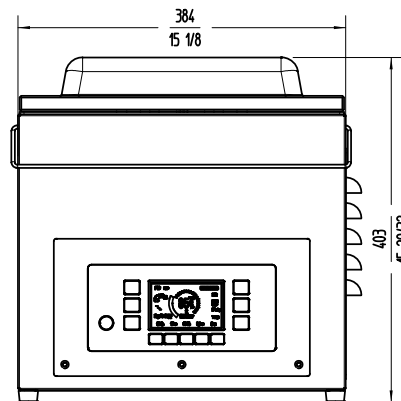
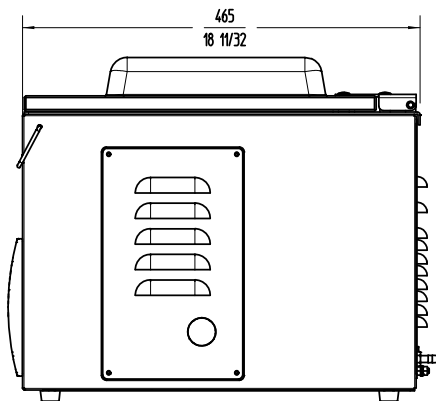
Capacidad de la bomba: 10 m³/h
Capacidad de la bomba (60 Hz): 12 m³/h
Longitud barra de soldadura: 320 mm
Potencia total: 370 W
Presión vacío (máxima): 2 mbar

Dimensiones internas

- ✓ Ancho: 330 mm
- ✓ Fondo: 360 mm
- ✓ Alto: 155 mm

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 384 mm
 - ✓ Fondo: 465 mm
 - ✓ Alto: 403 mm
- Peso neto: 39.5 Kg
Nivel de ruido a 1 m.: 75 dB(A)
Ruido de fondo: 32 dB(A)



MODELOS DISPONIBLES

1140730	Envasadora al vacío SU-310 230/50-60/1
1140731	Envasadora al vacío SU-310G 230/50-60/1
1140732	Envasadora al vacío SU-310P 230/50-60/1
1140733	Envasadora al vacío SU-310GP 230/50-60/1
1140735	Envasadora al vacío SU-310 120/50-60/1
1140736	Envasadora al vacío SU-310G 120/50-60/1
1140737	Envasadora al vacío SU-310P 120/50-60/1
1140738	Envasadora al vacío SU-310GP 120/50-60/1
1140739	Envasadora al vacío SU-310G+ 120/50-60/1
1140740	Envasadora al vacío SU-310GP+ 120/60/1

* Consulte para versiones especiales



www.sammic.es
Fabricante de Equipos para Hostelería
Basarte, 1
20720 Azkoitia, Spain
ventas@sammic.com
Tel.: +34 943 15 70 95



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
ENVASADORAS AL VACÍO INDUSTRIALES - GAMA "SENSOR ULTRA"

ficha de producto
actualizado 30/04/2020