



# ENVASADORA AL VACÍO SE-420

Modelo de sobremesa. 20 m³/h. 420 mm



## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Barra de soldadura doble de 420 mm.  
Equipada con bomba Busch de 20 m³/h.  
Control de vacío por sensor.

- ✓ Powered by Busch.
- ✓ Control del vacío por sensor.
- ✓ Vacío plus.
- ✓ Panel de mandos digital.
- ✓ Panel equipado con display que indica el porcentaje exacto de vacío.
- ✓ Pulsador "pausa" para el marinado de alimentos.
- ✓ Seguridad en el envasado de líquidos gracias al control por sensor.
- ✓ Doble soldadura.
- ✓ Barra de soldadura sin cables.
- ✓ Programa de sellado de bolsas.
- ✓ Descompresión controlada a impulsos.
- ✓ Vac-Norm ready con descompresión automática.
- ✓ Carrocería y cuba de acero inox. Cuba embutida.
- ✓ Tapa amortiguada 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.

## INCLUIDO

- ✓ Plancha de relleno

## OPCIONAL

## ESPECIFICACIONES

Capacidad de la bomba: 20 m³/h  
 Capacidad de la bomba (60 Hz): 24 m³/h  
 Longitud barra de soldadura: 420 mm  
 Potencia total: 750 W  
 Presión vacío (máxima): 2 mbar

### Dimensiones internas

- ✓ Ancho: 430 mm
- ✓ Fondo: 415 mm
- ✓ Alto: 180 mm

### Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 484 mm
- ✓ Fondo: 529 mm
- ✓ Alto: 448 mm (230V) / 529 mm (120V)

Peso neto: 56.7 kg

Ruido de fondo: 32 dB(A)

### Dimensiones del embalaje

600 x 600 x 610 mm

Peso bruto: 65.1 kg

## MODELOS DISPONIBLES

1140638 SE-420 230/50-60/1

1140639 SE-420 120/50-60/1

\* Consulte para versiones especiales

## ACCESORIOS

- Kit corte de bolsa
- Recipientes Vac-Norm
- Conjunto plancha relleno
- Bolsas lisas para envasar al vacío
- Soporte líquidos
- Carro-soporte para envasadoras
- Kit Vac-Norm



**Fabricante de Equipos para Hostelería**  
**ESPAÑA EXPORT**  
 www.sammic.es es.sammic.com  
 Basarte 1 Basarte 1  
 27720 Azkoitia, Spain 27720 Azkoitia, Spain  
 ventas@sammic.com sales@sammic.com  
 Tel.: +34 943 15 70 95 Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

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

ficha de producto  
actualizado 02/10/2024