



SU
SENSOR ULTRA

**SENSOR
ULTRA**
line



VACUUM PACKAGING MACHINES

MACHINES À EMBALLER SOUS VIDE

SENSOR ULTRA *by* sammic



The SmartVacuum Experience

Sensor Ultra by Sammic has been developed by Sammic to respond to the specific requirements of each user. The range, developed in collaboration with a team of highly experienced chefs, has been designed in accordance with the most exigent quality standards.

Equipped with a high precision sensor and Busch pumps, leaders on the market, all of the models offer the possibility of obtaining an accurate vacuum for a perfect result. In addition to this, the SU by Sammic vacuum packers have advanced features such as a backlit touch keypad with an LCD screen, programme memory, vacuum plus, control of the evaporation of liquids, "pause" button for marinating foods, intelligent progressive atmosphere, vacuum cycle by stages, etc., as well as a wide range of options such as the inert gas inlet, the option of printing labels or welding PLUS for metal bags. Bluetooth connectivity and the SammicVAC app allow to programme by the name of the product and print labels* for effective HACCP control.

All of this, with an ease of operation which will surprise you: programming the vacuum has never been so easy.

We invite you to discover it.

* Printer in option.



The SmartVacuum Experience

Sensor Ultra by Sammic a été développé par Sammic afin de répondre aux besoins spécifiques de chaque utilisateur. La gamme, développée en collaboration avec une équipe de chefs expérimentés, a été conçue en suivant les normes de qualité les plus exigeantes.

Équipés d'un capteur de grande précision et de pompes Busch, leaders du marché, tous les modèles offrent la possibilité d'obtenir un vide exact pour un résultat parfait. Mais en plus, les machines d'emballage SU by Sammic sont dotées des prestations avancées telles qu'un clavier tactile rétroéclairé avec un écran LCD, une mémoire de programmes, un vide plus, un contrôle d'évaporation de liquides, un bouton « pause » pour la marinade des aliments, une atmosphère progressive intelligente, un cycle de vide par étapes, etc., ainsi qu'un large éventail d'options tel que l'entrée de gaz inerte, l'option d'impression d'étiquettes ou la soudure PLUS pour les sachets métalliques. La connectivité Bluetooth et l'application SammicVAC permettent programmer par nom de produit et imprimer les étiquettes* pour un contrôle HACCP efficace.

Tout cela, avec une facilité de traitement qui vous surprendra : programmer le vide n'a jamais été aussi facile.

Nous vous invitons à le découvrir.

* L'imprimante est facultative.



#FeelTheProduct

The multiple applications of vacuum packing

De nombreuses applications de l'emballage sous vide



Packaging of raw foods

Vacuum packaging delays bacterial growth in raw foods, keeping their qualities intact for longer.



Emballage d'aliments crus

L'emballage sous vide retarde la prolifération bactérienne dans les aliments crus, tout en maintenant leurs qualités intactes plus longtemps.

Packaging of traditionally cooked products

The packaging of cooked products allows for rationed storage and quickness when serving.



Emballage de produits cuisinés de manière traditionnelle

L'emballage sous vide de produits cuisinés permet un stockage rationnel et plus d'organisation lors du service.

Sous-vide and low temperature cooking

Cooking using a low temperature is an increasingly popular culinary technique due to its numerous advantages. Vacuum packing the food is a required condition of this technique.



Cuisson sous vide et basse température

La cuisson à basse température est une technique culinaire qui gagne des adeptes de par les multiples avantages qu'elle offre. Cette technique requiert un emballage sous-vide des aliments.

Freezing of vacuum packed products

As there is no transfer of moisture between the product and the environment, freezing vacuum-packed products keeps the food under optimal preservation conditions.



Congélation de produits emballés sous vide

Parce qu'il n'y a pas de transfert d'humidité entre le produit et le milieu ambiant, la congélation de produits emballés sous vide permet de maintenir l'aliment dans des conditions de conservation optimales.

Non-food

Vacuum packaging is not only useful for food but also for products that require special protection such as electronics, jewellery, cosmetics, etc.



Produits non-alimentaires

L'emballage sous vide peut être utile pour les aliments, mais également pour des produits qui nécessitent une protection spéciale, il est donc utile dans des secteurs comme l'électronique, la bijouterie, la cosmétique, etc.



The profitability and economy of vacuum packaging

Rentabilité et économie de l'emballage sous vide



Maximum yield of working hours

As it allows for working in advance, vacuum packaging allows for better organisation of the working day and making use of downtime to obtain the maximum yield from the personnel's working hours. This has an impact on the quality of the work, reducing wastage and improving the end result of the work performed.

Accurate cost control

Vacuum packaging allows for regular dosage control of the portions, which translates into accurate cost control.

Hygienic and rational storage

On being isolated from external contaminants, vacuum packed food is stored under the best hygiene conditions. Regular portioning allows for storage to be rationalised, allowing for better cost control and less waste.

Optimisation of the purchasing process

Vacuum packaging allows for improving stock control and rationalising purchasing, taking advantage of the best purchase days. Moreover, larger orders can be placed since vacuum packing enables food to be stored for longer periods, thus reducing transport time and costs while strengthening your negotiating position with suppliers.



Une rentabilité maximale des heures de travail

L'emballage sous vide, parce qu'il permet de réaliser le travail à l'avance, permet une meilleure organisation de la journée et de profiter des temps morts pour obtenir une rentabilité maximale des heures de travail du personnel. Cela se répercute sur la qualité du travail, en réduisant les pertes et en améliorant le résultat final du travail entrepris.

Un contrôle précis des coûts

L'emballage sous vide permet un fractionnement régulier des portions, ce qui se traduit par un contrôle plus précis des coûts.

Un stockage hygiénique et raisonné

L'aliment emballé sous vide est isolé des agents contaminants extérieurs et se stocke donc dans de meilleures conditions d'hygiène. Les portions régulières permettent de rationaliser le stockage, pour un meilleur contrôle des coûts en réduisant les gaspillages.

Optimisation du processus d'achat

L'emballage sous vide permet d'améliorer le contrôle des stocks et de rationaliser les achats, en bénéficiant des meilleures opportunités d'achat. De plus, parce qu'il permet de conserver les aliments pendant plus longtemps il autorise des volumes d'achats plus importants, réduit les temps et coûts de déplacements et apporte plus de pouvoir de négociation vis-à-vis des fournisseurs.



Optimum vacuum, maximum control & reliability
Vide optimal, contrôle maximal & fiabilité

Vacuum controlled by sensor

The digital control panel, which is waterproof and has advanced features, allows for an optimal control of the operation of the packaging machines.

The sequence is controlled by a high-precision microprocessor that controls the vacuum percentage in the chamber, thus enabling **accurate and consistent results** at all times and regardless of the quantity of product to be packaged.

With control by sensor, better **control when packaging liquids** is achieved: Knowing the vacuum percentage at which a liquid boils when being packaged, with the control by sensor you can ensure it never exceeds this point.

Also, with the sensor an **optimisation of working times** is obtained: the pump works the necessary amount of time to obtain the desired result, therefore we achieve a reduction in working times which has an impact on the productivity of the business and prolongs the service life of the pump.



Vide contrôlé par senseur

Le panneau de commandes numérique, étanche et aux prestations avancées, permet un contrôle optimal du fonctionnement des machines à emballer sous vide.

Le cycle est contrôlé par un microprocesseur de grande précision qui contrôle le pourcentage de vide atteint à l'intérieur de la chambre, permettant ainsi d'obtenir des **résultats précis et uniformes** à tout moment et indépendamment de la quantité de produit à emballer.

Le contrôle par senseur fournit un meilleur **contrôle dans le conditionnement des liquides** : En connaissant le pourcentage de vide auquel un liquide bout quand il est conditionné, le contrôle par senseur permet de ne jamais dépasser ce point.

De plus, le senseur fournit une **optimisation des temps de travail** : la pompe fonctionne le temps nécessaire pour obtenir le résultat souhaité, réduisant les temps de travail. Cela se répercute sur la rentabilité professionnelle et prolonge la durée de vie utile de la pompe.





Optimum vacuum, maximum control & reliability

Vide optimal, contrôle maximal & fiabilité

Maximum reliability

All of the models in the SU range are equipped with robust, reliable, high quality vacuum pumps. These pumps can be used continuously and guarantee a maximum vacuum and a long service life.

In addition, all of the Sammic vacuum packaging machines feature advanced functions to significantly prolong the life of the vacuum pumps.

Oil-dry

All models have a pump drying programme, which allows for them to be kept in an optimal condition.



Hour counter

The hours use counter display for oil changing helps improve the durability of the machine.



Fiabilité maximale

Tous les modèles de la gamme SU sont munis de pompes de vide robustes, fiables et de grande qualité. Ces pompes permettent une utilisation continue et sont la garantie d'un vide maximal et d'une longue durée de vie utile.

De plus, toutes les machines à emballer sous vide Sammic offrent des prestations avancées qui permettent de prolonger sensiblement la longévité des pompes à vide.

Oil-dry

Tous les modèles possèdent un programme de séchage de la pompe, ce qui permet sa conservation dans des conditions optimales.

Compteur d'heures

La visualisation du compteur des heures d'utilisation pour le changement de l'huile contribue à améliorer la longévité de la machine.



Optimum vacuum, maximum control & reliability
Vide optimal, contrôle maximal & fiabilité



Vacuum PLUS

It is possible to programme up to 10" of additional vacuum if you have selected a 99% vacuum. Vacuum PLUS enables you to extract a higher quantity of air from the main ingredient. This function is ideal for vacuum cooking as, during cooking, there is no air inside the bag.

In cutting-edge cuisine, this function allows us to obtain surprising results such as transparencies and osmosis.

Vide PLUS

Lors du choix d'un vide à 99 %, il est possible de programmer jusqu'à 10" de vide supplémentaire. Le vide PLUS permet d'extraire une plus grande quantité d'air de l'ingrédient principal. Cette fonction est idéale pour la cuisson sous vide puisque pendant la cuisson le produit ne contient pas d'air à l'intérieur du sachet.

Et en matière de cuisine d'avant-garde, cette fonction permet d'obtenir des résultats surprenants, notamment dans les transparences et les osmoses.



Optimum vacuum, maximum control & reliability

Vide optimal, contrôle maximal & fiabilité



Made of stainless steel

Both the body and the vacuum chamber are constructed with high quality stainless steel. The chambers are recessed in the in the 300, 400 and 500 series.



Fabrication en acier inox

Le châssis comme la chambre de vide sont fabriqués en acier inoxydable de grande qualité. Dans les séries 300, 400 et 500, les chambres à vide sont embouties.

Cushioned cover

The cover is made of highly durable transparent polycarbonate with machined and polished edges.

The cover is fitted with gas dampers with final damping to ensure smooth opening.



Couvercle amorti

Le couvercle, transparent et en polycarbonate à grande durabilité, compte sur des bords mécanisés et polis. Le couvercle est muni d'amortisseurs à gaz avec une course finale amortie pour une ouverture délicate.

Double seal

All of the models of packaging machines are equipped with bars fitted with dual bead sealing, guaranteeing perfect sealing of the bag at all times. Also, from the 400 series onwards, the bars are fitted with curved elements that enable removal of remains of the product and ensure that the sealing is hermetic.



Double soudure

Tous les modèles de machines à emballer sous vide sont équipés de barres avec un double cordon de soudure, assurant l'étanchéité du sachet à tout moment. De plus, à partir de la série 400, les barres sont munies de résistances courbes permettant d'éliminer les restes de produit et assurant l'étanchéité de la soudure.



Advanced performance in all models

Des prestations avancées sur tous les modèles

All the information at a glance



Tous les détails en un coup d'œil

Backlighted tactile keyboard made of anti-scratch plastic protected against water splashes that detects fingers in latex gloves. Provided with a 3.9" LCD colour screen that enables display of all the vacuum program values at the same time:

- Vacuum percentage and vacuum pressure in absolute values (mbar/hPa).
- Text display with 6 languages for display of the list of products and information of each program phase.
- Status of the printer and values to be printed on the label.
- Detection of evaporation of liquids alert.
- Status of the Bluetooth connection with the mobile device.

Clavier tactile rétroéclairé qui est fabriqué en matériau plastique anti-rayures protégé contre les éclaboussures d'eau et détecte même le gant en latex. Muni d'un écran LCD en couleurs de 3,9", permettant la visualisation de toutes les valeurs du programme de vide simultanément :

- Pourcentage de vide et la pression de vide à la valeur absolue (mbar/hPa).
- Affichage du texte en 6 langues pour la visualisation de la liste de produits et l'information de la phase du programme.
- Statut de l'imprimante et des valeurs à imprimer sur l'étiquette.
- Alerte de détection d'évaporation de liquides.
- Statut de la connexion Bluetooth avec le téléphone portable.

Advanced performance in all models

Des prestations avancées sur tous les modèles



Memory of programmes

In the entire range it is possible to memorise 99 different vacuum programmes. Also, programmes can be blocked to avoid undesired changes being made by the operator. The models with the option of Bluetooth connectivity enable you to save programmes per name and number.



Mémoire de programmes

Il est possible de mémoriser 99 programmes différents de vide dans toute la gamme. De plus, les programmes peuvent être bloqués afin d'éviter des modifications indésirables de la part de l'opérateur. Les modèles avec l'option de connectivité Bluetooth permettent de sauvegarder les programmes par nom et par numéro.

Intelligent progressive atmosphere

The SU packaging machines have a soft air inlet valve into the chamber for progressive decompression. This is useful for preventing the puncturing of the bag in the case of products which require special protection or ones with sharp edges, or for soft or fragile products.



Atmosphère progressive intelligente

Les machines d'emballage SU comportent une vanne pour une entrée d'air lente dans la chambre et assurer la décompression de manière progressive. Ceci est utile pour éviter la perforation du sachet dans le cas de produits demandant une protection spéciale ou présentant des arêtes pointues, dans le cas des produits mous ou fragiles.

Staged vacuum

All models have a staged vacuum programme for soft and porous products. The vacuum process makes several pauses before reaching the final programmed vacuum. This allows removal of the air trapped in the product. This way we achieve, on one hand, better conditions for the subsequent preservation of the product and, on the other hand, vacuum cooking which is much more accurate.



Vide par étapes

Tous les modèles disposent d'un programme de vide par étapes pour les produits mous de type poreux. Le processus de vide effectue plusieurs pauses avant d'atteindre le vide final programmé. Cela permet d'évacuer l'air piégé dans le produit. Nous obtenons ainsi, d'un côté, les meilleures conditions pour la conservation ultérieure du produit et, d'un autre côté, des cuissons sous-vide beaucoup plus exactes.



Advanced performance in all models

Des prestations avancées sur tous les modèles

Detection of the evaporation of liquids

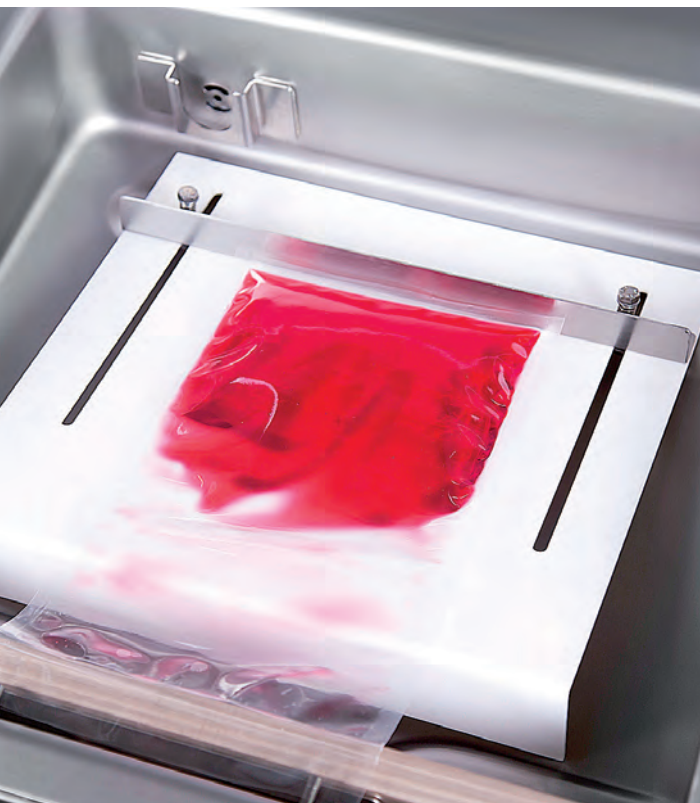
Thanks to the new system for detecting the evaporation point of sauces, soups, fruits, red meat, etc. the vacuum process automatically stops, preventing spillage of liquids into the chamber and ensuring the maximum possible vacuum for each product. This way, the drying out of the product is prevented along with contamination from the oil of the pump.

The vacuum time is always the optimal time for the product to be packaged.



Détection de l'évaporation des liquides

Grâce au nouveau système de détection du point d'évaporation pour les sauces, soupes, fruits, viande rouge, etc., il suspend automatiquement le processus de vide afin d'éviter le débordement de liquides dans la chambre et ainsi garantir un vide maximal pour chaque produit. Ainsi, cela prévient le dessèchement du produit et la salissure de l'huile de la pompe. La durée de vide est toujours optimisée pour le produit à conditionner.



Advanced performance in all models

Des prestations avancées sur tous les modèles



Vac-Norm ready

All the models come prepared for connecting the Vac-Norm external vacuum kit, which allows the vacuum to be made in tubs especially designed for the purpose instead of using vacuum bags. The control of the sensor and automatic decompression for removal of the tube at the end of the sequence prevents loss of the vacuum through the valve at the end of each cycle.

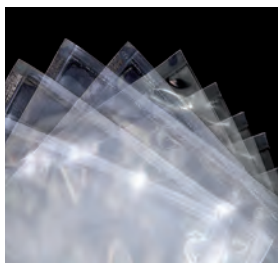


Vac-Norm ready

Tous les modèles sont préparés pour connecter le kit de vide extérieur Vac-Norm, qui permet de réaliser le vide dans des bacs spécialement conçus pour cela au lieu d'utiliser des sachets d'emballage sous-vide. Le contrôle par senseur et la décompression automatique pour retirer le tuyau en fin de cycle évitent la perte de vide produite par la vanne à la fin de chaque cycle.

Bag sealing programme

All of the vacuum packers allow for performing packaging cycles only for sealing bags. It is only necessary to enter a lower vacuum when programming the sequence.



Programme de soudure sans mise sous-vide

Toutes les machines à emballer sous vide permettent d'effectuer des cycles d'emballage uniquement avec la soudure de sachet, sans mise sous-vide. Il suffit de baisser le pourcentage de vide au moment de la programmation du cycle.

"Pause" button for marinating food

The "pause" button enables "freezing" the vacuum phase and re-starting from the same point. This is especially useful for marinating different products in a recipe, accelerating the blending or curing of products, flavouring products or tenderising meat.



Touche « pause » pour mariner les aliments

La touche « pause » permet de « geler » la phase de vide et de la redémarrer. Elle est particulièrement utile pour mariner certains produits, pour accélérer la macération ou l'affinage de produits, les aromatiser ou rendre plus tendre la viande.

Safety for the user

All of the models are equipped with a safety system with protection against exceeding maximum operating time and vacuum failure.



Sécurité pour l'utilisateur

Tous les modèles sont munis d'un système de sécurité avec protection de durée maximale de fonctionnement ou de défaillance de vide.



Advanced performance in all models

Des prestations avancées sur tous les modèles

Label printing system



Thanks to the exclusive label printing system, it is possible to print laminated labels which are resistant to low temperatures directly from the vacuum packer, without requiring intermediary hardware.

The label contains the name of the product, the vacuum value, the date of packaging, the expiry date and the preservation temperature, guaranteeing correct HACCP tracking.

Système d'impression d'étiquettes

Grâce au système exclusif d'impression d'étiquettes, il est possible d'imprimer des étiquettes plastifiées résistantes à de basses températures directement depuis la machine d'emballage, sans avoir besoin de matériel intermédiaire.

L'étiquette contient le nom du produit, la valeur du vide, la date d'emballage, la date d'expiration et la température de conservation, assurant ainsi une traçabilité HACCP correcte.

Connectivity and SammicVAC application

Thanks to connectivity via Bluetooth to mobile devices and the free SammicVAC app, it is possible to programme cycles by the name of the product, as well as to design labels.

Connectivité et application SammicVAC

Grâce à la connectivité par le biais du Bluetooth à des dispositifs mobiles et à l'application SammicVAC gratuite, il est possible de programmer des cycles par nom de produit, ainsi que de créer des étiquettes.



Custom configuration

Configuration sur mesure



The SU vacuum packers allow a configuration which is tailor made to suit the user, which can be acquired with the inert gas option for the packaging of foods in a protective atmosphere, with welding plus for sealing standard bags or metal bags at the touch of a button.

Les machines d'emballage SU permettent une configuration sur mesure pour l'utilisateur, étant possible de l'acquérir avec l'option de gaz inerte pour l'emballage d'aliments dans une atmosphère protectrice, avec une soudure PLUS pour sceller les sachets standards ou les sachets métallisés en appuyant sur un bouton.

Inert gas

The installation of the inert gas injection system is optional on all models. This function allows you to package in a protective atmosphere. Depending on the gas employed and the product to be packaged, it obtains enhanced conservation of the product, improvement in its appearance and avoids damage in the case of fragile products.



Gaz inerte

L'installation du système d'injection de gaz inerte est optionnelle sur tous les modèles. Cette fonction permet d'emballer avec une atmosphère protectrice. Selon le gaz utilisé et le produit à conditionner, une amélioration dans la conservation du produit et dans son aspect est obtenue, ou les dommages en cas de produits fragiles sont évités.

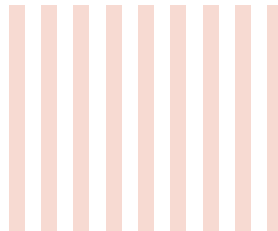
Sealing PLUS

With the push of one button, the electrical power necessary for sealing metallic type bags increases.



Soudure PLUS

En appuyant sur une touche, la puissance électrique nécessaire pour le scellage des sachets de type métallique est augmentée.



SammicVAC App: traceability by labelling and advanced programming

SammicVAP App : traçabilité par l'étiquetage et la programmation avancée

SammicVAC App

SammicVAC App

All SU vacuum packers can be programmed and the printing of labels controlled from the free SammVAC app. SammicVAC, installed on a mobile device, connects to the vacuum packer by Bluetooth and enables the programming or modification of programmes, as well as the customisation of labels, in an easy and intuitive way.

Tous les modèles de machines d'emballage SU permettent leur programmation et le contrôle de l'impression d'étiquettes par le biais de l'application gratuite SammicVAC. SammicVAC, installée dans un dispositif mobile, se connecte à la machine d'emballage par Bluetooth et permet la programmation ou la modification des programmes, ainsi que la personnalisation des étiquettes, d'une façon simple et intuitive.



SammicVAC App: traceability by labelling and advanced programming

SammicVAP App : traçabilité par l'étiquetage et la programmation avancée



Programming has never been so easy

All SU vacuum packers can be programmed both from the machine and via a mobile device. The latter allows for programmes not only to be stored simply by the programme number and associated values, but it also enables you to add a description of the food or recipe to be packaged.



Programmer n'a jamais été aussi facile

Tous les modèles de machines d'emballage SU permettent programmer tant depuis la machine que par le biais d'un dispositif mobile. Ce dernier permet de stocker des programmes non seulement avec le numéro du programme et les valeurs associées, mais il permet aussi d'ajouter une description de l'aliment ou la recette à conditionner.

Customisation and direct printing of labels

The introduction of texts for labelling is done via the SamicVAC app and is transmitted to the vacuum packer.

The name of the recipe, the expiry dates, storage temperature and the values of the packaging programme are introduced. The labels are printed automatically and in the requested quantity, at the end of the cycle.



Personnalisation et impression directe d'étiquettes

L'introduction de textes pour l'étiquetage est réalisée par le biais de l'application SamicVAC et elle est transférée à la machine d'emballage. Le nom de la recette, les jours de péremption, la température de stockage et les valeurs du programme d'emballage y sont introduits. Les étiquettes sont imprimées de façon automatique et dans la quantité demandée à la fin du cycle.

Optional printer

The printer connects to the vacuum packer via a cable and, at the end of each cycle, the labels are printed directly.



Imprimante optionnelle

L'imprimante se connecte à la machine d'emballage par le biais d'un câble et, à la fin de chaque cycle, les étiquettes sont imprimées directement.



Hygiène garantie

Garantie d'hygiène



NSF: recognised quality

The Sammic packaging machines are certified by NSF International in accordance with the NSF/ANSI standard which is, in itself, a guarantee of hygiene.*



NSF : une qualité reconnue

Les machines à emballer Sammic sont certifiées par NSF International en conformité avec la norme NSF/ANSI, ce qui est, en soi, une garantie d'hygiène.*

Cable-less sealing bar

The cable-less sealing bar enables an obstacle-free chamber and makes it easier to clean and maintain in satisfactory hygiene conditions.



Barre de soudure sans câbles

La barre de soudure sans câbles permet d'avoir un bac sans obstacle et facilite son nettoyage et sa maintenance dans des conditions optimales d'hygiène.

Recessed tank

The 300, 400 and 500 series are equipped with embedded 304 stainless steel vacuum chambers free of sharp edges and with rounded contours to facilitate cleaning.



Bac embouti

Sur les séries 300, 400 et 500, les bacs à vide sont en acier inoxydable 304, emboutis et sans aspérités, leurs bords sont arrondis pour faciliter leur nettoyage.

* Consult models.

* Consulter les modèles.



Accessories for any requirement

Des accessoires pour tous les besoins



Vacuum packing bags

Vacuum bags of different sizes, available in practical packs.



Vac-Norm external vacuum kit

For carrying out the vacuum in containers especially designed for the purpose.



Vac-Norm containers

Top quality tubs and lids for carrying out the vacuum without a bag, using the Vac-Norm external vacuum kit.



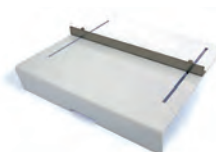
Bag cutting kit

By replacing the double sealing bar with the bag cutting kit, the excess bag will be automatically cut at the time it is sealed.



Support for liquid packaging

Bracket that enables liquids to be placed in the proper position for packaging, preventing them from spilling during the process.



Filler plates

The filler plates, which are made of high quality polycarbonate, have a dual purpose.

On the one hand, they allow for the positioning of the product at the proper height in order to obtain a perfect sealing. On the other hand, as there is less air in the chamber, better performance is achieved during the packaging process, as it allows for shortening the time to reach the desired vacuum.



Carriage-support for vacuum packers

The carriage-supports for vacuum packers are specifically designed for tabletop models from the 400 and 500 series and allow simple movement of the packer with its accessories. Manufactured in stainless steel, the carriage-supports are robust and are equipped with wheels.



Sachets pour emballer sous vide

Sachets pour emballer sous-vide de différentes tailles, disponibles par packs pratiques.

Kit de vide extérieur Vac-Norm

Pour la réalisation du vide dans des récipients spécialement conçus pour cela.

Récipients Vac-Norm

Des bacs et des couvercles de qualité maximale pour la réalisation du vide sans sachet, en utilisant le kit de vide extérieur Vac-Norm.

Kit de découpe de sachet

En remplaçant la barre de soudure double par le kit de découpe de sachet, le surplus du sachet se coupe automatiquement au moment de le souder.

Supports pour conditionner les liquides

Un support qui permet de placer les liquides dans la position adéquate pour leur emballage, évitant ainsi de les renverser pendant le processus.

Plaques de niveau

Les plaques de remplissage, fabriquées en polycarbonate de haute qualité, ont une double utilité. D'une part, elles permettent de positionner le produit à la hauteur idéale pour obtenir une soudure parfaite. De l'autre, comme il y a moins d'air dans la chambre, un meilleur rendement est obtenu durant le processus, car cela permet de raccourcir les durées pour atteindre le vide souhaité.

Les chariots-socles pour les machines à emballer sous-vide

Les chariots-socles pour les machines à emballer sous-vide sont spécialement conçus pour les modèles à poser sur table des séries 400 et 500. Ils permettent de déplacer facilement la machine et ses accessoires. Fabriqués en acier inoxydable, les chariots-socles sont robustes et sont équipés de roulettes.



>> TABLETOP VACUUM MACHINES >> MACHINES À EMBALLER SOUS-VIDE À POSER SUR TABLE

Série **300** Series



- >> Pump: Busch 10/16 m³/h.
- >> Double seal system: 320 mm.
- >> Deep-drawn chamber
- >> Pompe : Busch 10/16 m³/h.
- >> Double soudure : 320 mm.
- >> Cuve emboutie

Série **400** Series



- >> Pump: Busch 16/20 m³/h.
- >> Double seal system: 420 mm.
- >> Deep-drawn chamber
- >> Pompe : Busch 16/20 m³/h.
- >> Double soudure : 420 mm.
- >> Cuve emboutie

Série **500** Series



- >> Pump: Busch 20 m³/h.
- >> Double seal system: 420+420, 555 mm.
- >> Deep-drawn chamber
- >> Pompe : Busch 20 m³/h.
- >> Double soudure : 420+420, 555 mm.
- >> Cuve emboutie



>> FLOORSTANDING VACUUM MACHINES >> MACHINES À EMBALLER SOUS-VIDE SUR PIEDS

Série **600** Series



- >> Pump: Busch 40/63 m³/h.
- >> Double seal system: 413+656, 465+465 mm.
- >> Pompe : Busch 40/63 m³/h.
- >> Double soudure : 413+656, 465+465 mm.

Série **800** Series



- >> Pump: Busch 63/100 m³/h.
- >> Double seal system: 530+848, 581+581, 848+848 mm.
- >> Pompe : Busch 63/100 m³/h.
- >> Double soudure : 530+848, 581+581, 848+848 mm.

Série **6000** Series



- >> Pump: Busch 100/155 m³/h.
- >> Double seal system: 2x(660+660) mm.
- >> Pompe : Busch 100/155 m³/h.
- >> Double soudure : 2x(660+660) mm.


 >> TABLETOP
VACUUM MACHINES

SPECIFICATIONS	SU-310P	SU-316P	SU-416P	SU-420P	SU-520P CC	SU-520P L
Vacuum pump (m ³ /h)	10	16	16	20	20	20
Sealing type	Double					
Sealing bar length (mm)	320	320	420	420	420+420	555
Electrical loading (w)	370	370	370	750	750	750
Electrical supply	230V / 50-60 Hz / 1~					
Max. vacuum pressure (mbar)	2	2	2	2	2	2
Chamber dimensions (mm)						
Width	330	330	430	430	568	568
Depth	360	360	415	415	431	431
Height	155	155	180	180	215	215
External dimensions (mm)						
Width	384	384	484	484	634	634
Depth	465	465	529	529	552	552
Height	403	403	448	448	513	513
Net weight (kg)	34	34	65	70	76	79
Complete with	1 filling plate					

>> FLOORSTANDING VACUUM MACHINES

SPECIFICATIONS	SU-604P	SU-604P CC	SU-606P	SU-606P CC
Vacuum pump (m ³ /h)	40	40	63	63
Sealing type	Double			
Sealing bar length (mm)	413+656	465+465	413+656	465+465
Electrical loading (w)	1.100	1.100	1.500	1.500
Electrical supply	230-400V / 50-60 Hz / 3N~			
Max. vacuum pressure (mbar)	0.5	0.5	0.5	0.5
Chamber dimensions (mm)				
Width	672	672	672	672
Depth	481	481	481	481
Height	200	200	200	200
External dimensions (mm)				
Width	740	740	740	740
Depth	566	566	566	566
Height	997	997	997	997
Net weight (kg)	145	145	159	159
Complete with	1 filling plate			

SPECIFICATIONS	SU-806P	SU-806P CC	SU-806P LL	SU-810P	SU-810P CC	SU-810P LL
Vacuum pump (m ³ /h)	63	63	63	100	100	100
Sealing type	Double					
Sealing bar length (mm)	530+848	581+581	848+848	530+848	581+581	848+848
Electrical loading (w)	1.500	1.500	1.500	2.200	2.200	2.200
Electrical supply	230-400V / 50-60 Hz / 3N~					
Max. vacuum pressure (mbar)	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
Chamber dimensions (mm)						
Width	864	864	864	864	864	864
Depth	603	603	603	603	603	603
Height	215	215	215	215	215	215
External dimensions (mm)						
Width	960	960	960	960	960	960
Depth	757	757	757	757	757	757
Height	998	998	998	998	998	998
Net weight (kg)	232	232	232	250	250	250
Complete with	1 filling plate					

SPECIFICATIONS	SU-6100P	SU-6160P
Vacuum pump (m ³ /h)	100	155
Sealing type	Double	
Sealing bar length (mm)	2 x (660+660)	2 x (660+660)
Electrical loading (w)	2.200	4.000
Electrical supply	230-400V / 50-60 Hz / 3N~	
Max. vacuum pressure (mbar)	0.5	0.5
Chamber dimensions (mm)		
Width	662	662
Depth	874	874
Height	205	205
External dimensions (mm)		
Width	1640	1640
Depth	874	874
Height	1370	1370
Net weight (kg)	360	360
Complete with	4 filling plates	



>> MACHINES À EMBALLER
À POSER SUR TABLE

CARACTÉRISTIQUES	SU-310P	SU-316P	SU-416P	SU-420P	SU-520P CC	SU-520P L
Capacité pompe (m³/h)	10	16	16	20	20	20
Type de soudure	Double					
Longueur barre soudure (mm)	320	320	420	420	420+420	555
Puissance électrique (w)	370	370	370	750	750	750
Aliment. électrique	230V / 50-60 Hz / 1~					
Pression vide maximale (mbar)	2	2	2	2	2	2
Dimensions chambre (mm)						
Largeur	330	330	430	430	568	568
Profondeur	360	360	415	415	431	431
Hauteur	155	155	180	180	215	215
Dimensions extérieures (mm)						
Largeur	384	384	484	484	634	634
Profondeur	465	465	529	529	552	552
Hauteur	403	403	448	448	513	513
Poids net (kg)	34	34	65	70	76	79
Équipements inclus	1 plaque de niveau					

>> MACHINES À EMBALLER SUR PIEDS

CARACTÉRISTIQUES	SU-604P	SU-604P CC	SU-606P	SU-606P CC
Capacité pompe (m³/h)	40	40	63	63
Type de soudure	Double			
Longueur barre soudure (mm)	413+656	465+465	413+656	465+465
Puissance électrique (w)	1.100	1.100	1.500	1.500
Aliment. électrique	230-400V / 50-60 Hz / 3N~			
Pression vide maximale (mbar)	0.5	0.5	0.5	0.5
Dimensions chambre (mm)				
Largeur	672	672	672	672
Profondeur	481	481	481	481
Hauteur	200	200	200	200
Dimensions extérieures (mm)				
Largeur	740	740	740	740
Profondeur	566	566	566	566
Hauteur	997	997	997	997
Poids net (kg)	145	145	159	159
Équipements inclus	1 plaque de niveau			

CARACTÉRISTIQUES	SU-806P	SU-806P CC	SU-806P LL	SU-810P	SU-810P CC	SU-810P LL
Capacité pompe (m³/h)	63	63	63	100	100	100
Type de soudure	Double					
Longueur barre soudure (mm)	530+848	581+581	848+848	530+848	581+581	848+848
Puissance électrique (w)	1.500	1.500	1.500	2.200	2.200	2.200
Aliment. électrique	230-400V / 50-60 Hz / 3N~					
Pression vide maximale (mbar)	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
Dimensions chambre (mm)						
Largeur	864	864	864	864	864	864
Profondeur	603	603	603	603	603	603
Hauteur	215	215	215	215	215	215
Dimensions extérieures (mm)						
Largeur	960	960	960	960	960	960
Profondeur	757	757	757	757	757	757
Hauteur	998	998	998	998	998	998
Poids net (kg)	232	232	232	250	250	250
Équipements inclus	1 plaque de niveau					

CARACTÉRISTIQUES	SU-6100P	SU-6160P
Capacité pompe (m³/h)	100	155
Type de soudure	Double	
Longueur barre soudure (mm)	2 x (660+660)	2 x (660+660)
Puissance électrique (w)	2.200	4.000
Aliment. électrique	230-400V / 50-60 Hz / 3N~	
Pression vide maximale (mbar)	0.5	0.5
Dimensions chambre (mm)		
Largeur	662	662
Profondeur	874	874
Hauteur	205	205
Dimensions extérieures (mm)		
Largeur	1640	1640
Profondeur	874	874
Hauteur	1370	1370
Poids net (kg)	360	360
Équipements inclus	4 plaques de niveau	



10/2023 • 0009208/2



UNE-EN ISO 9001

SAMMIC, S.L. · Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN

www.sammic.com