



SU
SENSOR ULTRA

**SENSOR
ULTRA**
line



VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINEN

CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO

SENSOR ULTRA *by* sammic



The SmartVacuum Experience

Sensor Ultra by Sammic wurde von Sammic entwickelt, um den spezifischen Bedürfnissen jedes Benutzers gerecht zu werden. Das Sortiment, entwickelt in Zusammenarbeit mit einem Team aus sehr erfahrenen Chefköchen, wurde entsprechend der strengsten Qualitätsstandards gestaltet.

Ausgestattet mit einem Hochpräzisionssensor und Pumpen des Marktführers Busch bieten alle Modelle die Möglichkeit, ein exaktes Vakuum für ein perfektes Ergebnis zu erhalten. Außerdem verfügen die Verpackungsmaschinen SU by Sammic über fortschrittliche Leistungen wie ein LCD-Farbdisplay, Programmspeicher, Vakuum Plus, Verdampfungsüberwachung von Flüssigkeiten, Taste „Pause“ für die Marinierung der Lebensmittel, intelligente Softbelüftung, Zyklus für Stufenvakuumierung u.v.m. sowie ein breites Möglichkeitsspektrum wie beispielsweise das Einlassen von Inertgas, Option für Etikettendruck, Verschweißung Plus für metallische Beutel oder die Verbindbarkeit über Bluetooth und die App SammicVAC für die Programmierung nach Produktname und den Druck von Etiketten für eine effektive HACCP-Kontrolle.

Das alles ist auch noch unglaublich einfach zu bedienen: Programmieren war noch nie so einfach.

Wir laden Sie dazu ein, das System kennenzulernen.



The SmartVacuum Experience

Sensor Ultra di Samic è stato sviluppato dalla Samic per dare una risposta alle specifiche esigenze di ogni utente. La gamma, sviluppata in collaborazione con un team di chef di grande esperienza, è stata progettata seguendo i più alti standard qualitativi.

Dotati di sensore ad alta precisione e di pompe Busch, leader del mercato, tutti i modelli offrono la possibilità di ottenere un vuoto accurato per un risultato perfetto. Inoltre, le confezionatrici SU di Samic dispongono di prestazioni avanzate quali una tastiera touch retroilluminata con schermo LCD, memoria di programmi, vuoto plus, controllo dell'evaporazione dei liquidi, tasto "pausa" per la marinatura degli alimenti, atmosfera progressiva intelligente, ciclo di vuoto a tappe, ecc..., così come una vasta gamma di opzioni come l'ingresso di gas inerte, l'opzione di stampa di etichette, sigillatura PLUS per contenitori metallici o la connettività Bluetooth e l'app SamicVAC per programmare per nome del prodotto e stampare etichette per un effettivo controllo HACCP.

Tutto ciò con una facilità di gestione che vi sorprenderà: programmare il vuoto non è mai stato così facile.

Vi invitiamo a scoprirlo.



#FeelTheProduct

Verschiedene Anwendungen des Vakuumverpackens

Innumerevoli applicazioni del confezionamento sottovuoto



Verpacken von rohen Lebensmitteln

Das Vakuumverpacken verzögert das bakterielle Wachstum in rohen Lebensmitteln, wodurch deren hohe Qualität länger bewahrt wird.



Confezionamento di alimenti crudi

Il confezionamento sottovuoto ritarda la proliferazione batterica negli alimenti crudi, mantenendone intatte le qualità più a lungo.

Verpacken von traditionell gekochten Produkten

Das Verpacken gekochter Produkte gestattet eine rationelle Lagerung und schnelle Reaktionsmöglichkeit auf Nachfragen.



Confezionamento di prodotti cucinati tradizionalmente

Il confezionamento del prodotto cucinato consente uno stoccaggio per porzione e velocità nel momento del servizio.

Vakuumgaren und Garen bei niedriger Temperatur

Garen bei niedriger Temperatur ist eine kulinarische Technik, die wegen ihrer Vielzahl von Vorteilen immer mehr Anhänger gewinnt. Bei dieser Technik ist erforderlich, dass die Lebensmittel in Vakuum verpackt sind.



Cottura sottovuoto e bassa temperatura

La cottura a bassa temperatura è una tecnica culinaria che sta guadagnando seguito per gli innumerevoli vantaggi che offre. Questa tecnica richiede che gli alimenti siano confezionati sottovuoto.

Einfrieren vakuumverpackter Produkte

Da bei vakuumverpackten Produkten kein Feuchtigkeitsaustausch zwischen dem Produkt und seiner Umgebung stattfindet, gestattet das Einfrieren vakuumverpackter Produkte eine optimale Konservierung der Lebensmittel.



Congelamento di prodotti confezionati sottovuoto

In assenza di trasferimento dell'umidità tra il prodotto e l'ambiente, il congelamento dei prodotti confezionati sottovuoto consente di mantenere l'alimento in condizioni ottimali di conservazione.

Non-Food

Die Vakuumverpackung findet nicht nur bei Lebensmitteln Anwendung, sondern auch bei Produkten anderer Branchen, die besonderen Schutz benötigen: Elektronik, Schmuck, Kosmetik, etc.



No-food

Il confezionamento sottovuoto può risultare utile non soltanto per gli alimenti, ma anche per prodotti che abbiano bisogno di una particolare protezione, quindi è utile in settori quali l'elettronica, la gioielleria, la cosmetica, ecc...



Rentabilität und Wirtschaftlichkeit des Vakuumverpackens

Convenienza e risparmio del confezionamento sottovuoto



Maximale Rentabilität der Arbeitsstunden

Da einige Arbeiten schon im Voraus durchgeführt werden können, bietet die Vakuumverpackung die Möglichkeit, den Tageszeitplan rationeller zu gestalten und von den Stillstandszeiten zu profitieren, um so die Arbeitsstunden des Personals rentabler zu gestalten. Dies wirkt sich natürlich durch Reduktion der Verluste auf die Arbeitsqualität aus, und verbessert so das Endergebnis der durchgeführten Arbeit.

Genauere Kostenkontrolle

Durch Vakuumverpackung ist eine regelmäßige, portionsweise Aufbewahrung möglich, was zu einer genaueren Kostenkontrolle führt.

Hygienische und rationelle Lagerung

In Vakuum verpackte Lebensmittel sind von allen äußeren schädlichen Wirkstoffen isoliert, und können deshalb unter optimalen hygienischen Bedingungen aufbewahrt werden. Eine regelmäßige Portionierung ermöglicht rationelle Lagerung, bessere Kostenkontrolle und Reduktion der Abfälle.

Optimierung des Einkaufsvorgangs

Durch Vakuumverpackung ist eine bessere Kontrolle der eingelagerten Lebensmittel und somit rationelleres Einkaufen möglich, weil von den günstigsten Einkaufstagen („Aktionen“, Anm.) profitiert werden kann. Außerdem können durch längeres Aufbewahren der Lebensmittel größere Mengen eingekauft werden, was nicht nur Zeit und Fahrtkosten spart, sondern auch zu einer besseren Verhandlungsposition mit den Lieferanten führt.



Massima redditività delle ore di lavoro

Il confezionamento sottovuoto, consentendo di effettuare il lavoro in anticipo, permette una migliore organizzazione della giornata e di sfruttare i tempi morti per ottenere la massima redditività delle ore di lavoro del personale. Ciò si ripercuote sulla qualità del lavoro, riducendo gli sprechi e migliorando il risultato finale del lavoro svolto.

Controllo preciso dei costi

Il confezionamento sottovuoto consente di suddividere le porzioni in maniera regolare, con un preciso controllo dei costi.

Stoccaggio igienico e per porzione

Gli alimenti confezionati sottovuoto, in quanto isolati dagli agenti contaminanti esterni, sono stoccati nelle migliori condizioni igieniche. La suddivisione in porzioni regolari consente di razionalizzare lo stoccaggio permettendo un migliore controllo dei costi e riducendo gli sprechi.

Ottimizzazione della procedura degli acquisti

Il confezionamento sottovuoto consente di migliorare il controllo delle scorte e di razionalizzare gli acquisti, sfruttando i giorni migliori per l'acquisto. Inoltre, consentendo di conservare gli alimenti più a lungo, è possibile acquistare maggiori quantitativi, ridurre i tempi e i costi di movimentazione, migliorando il potere di trattativa con i fornitori.



Optimales Vakuum, maximale Kontrolle & Zuverlässigkeit
Sottovuoto ottimale, massimo controllo e affidabilità

Mit Sensor überwachtes Vakuum

Das wasserdichte digitale Bedienfeld ermöglicht mit seiner modernen Leistungsfähigkeit eine optimale Steuerung aller Funktionen der Verpackungsmaschinen.

Der Zyklus wird von einem hochpräzisen Mikroprozessor gesteuert, der auch den Prozentsatz des Vakuums, das sich in der Kammer aufgebaut hat, kontrolliert, um jederzeit **genaue und reproduzierbare Ergebnisse** zu erhalten, unabhängig von der Quantität des zu verpackenden Produktes.

Mit der Kontrolle über den Sensor erhalten Sie eine bessere **Kontrolle beim Verpacken von Flüssigkeiten**: Wenn wir das Vakuumprozent kennen, bei dem die zu verpackende Flüssigkeit siedet, können wir über den Sensor kontrollieren, dass der Siedepunkt nie überschritten wird.

Außerdem erhalten Sie mit dem Sensor eine **Optimierung der Arbeitszeit**: Die Pumpe arbeitet nur so lange wie nötig, um das gewünschte Ergebnis zu erhalten. Dadurch erreichen wir eine Reduktion an Arbeitszeit, die sich auf die Rentabilität des Geschäfts auswirkt und die Nutzungsdauer der Pumpe verlängert.



Vuoto controllato mediante sensore

Il pannello comandi digitale, impermeabile e con prestazioni avanzate, consente un controllo ottimale del funzionamento delle confezionatrici sottovuoto.

Il ciclo è controllato da un microprocessore estremamente preciso che controlla la percentuale di vuoto raggiunta nella camera, consentendo di ottenere **risultati precisi e uniformi** costantemente e indipendentemente dalla quantità di prodotto da confezionare.

Con il controllo mediante sensore, si ottiene un migliore **controllo nel confezionamento dei liquidi**: Conoscendo la percentuale di vuoto a cui bolle un liquido durante il confezionamento, con il controllo mediante sensore possiamo ottenere di non superare mai tale punto.

Inoltre, con il sensore si ottiene un'**ottimizzazione dei tempi di lavoro**: la pompa lavora il tempo necessario per ottenere il risultato voluto, pertanto otteniamo una riduzione dei tempi di lavoro che si ripercuote sulla redditività dell'attività e prolunga la vita utile della pompa.





Optimales Vakuum, maximale Kontrolle & Zuverlässigkeit
Sottovuoto ottimale, massimo controllo e affidabilità

Vacuum by Busch



Alle Modelle des Sortiments SE sind mit hochwertigen, robusten und zuverlässigen Pumpen der Firma Busch ausgestattet. Die Pumpen Busch ermöglichen einen fortlaufenden Gebrauch und stehen für maximales Vakuum und eine lange Nutzungsdauer.

Ferner verfügen alle Sammic Vakuumverpackungsmaschinen über fortschrittliche Leistungsmerkmale, die eine wesentliche Verlängerung der Lebensdauer der Vakuumpumpen ermöglichen.

Oil-dry

Alle Modelle sind mit einem Pumpentrocknungsprogramm zur Aufrechterhaltung der optimalen Bedingungen ausgestattet.



Stundenzähler

Zur Langlebigkeit der Maschine trägt auch der visuelle Betriebsstundenzähler für zeitgerechten Ölwechsel bei.

Vacuum by Busch

Tutti i modelli della gamma SE sono dotati di pompe Busch, resistenti, affidabili e di grande qualità. Le pompe Busch consentono un uso continuato delle stesse e sono garanzia di un vuoto massimo e di una lunga vita utile.

Inoltre, tutte le confezionatrici sottovuoto Sammic dispongono di prestazioni avanzate che consentono di prolungare significativamente la vita utile delle loro pompe per sottovuoto.

Oil-dry

Tutti i modelli dispongono di un programma di asciugatura della pompa, che ne consente la conservazione in condizioni ottimali.

Contatore orario

La visualizzazione del contatore orario per il cambio dell'olio contribuisce a migliorare la durata di vita della macchina.



Optimales Vakuum, maximale Kontrolle & Zuverlässigkeit
Sottovuoto ottimale, massimo controllo e affidabilità



Vakuum PLUS

Wenn ein Vakuum von 99 % ausgewählt wurde, kann bis zu 10" zusätzliches Vakuum programmiert werden. Vakuum PLUS ermöglicht uns, die meiste Luft der Hauptzutat zu extrahieren. Diese Funktion ist ideal für das Vakuumgaren, da das Produkt so während dem Garen keine eingeschlossene Luft aufweist, die austreten könnte.

In der Haut Cuisine ermöglicht diese Funktion überraschende Ergebnisse wie Lichtdurchlässigkeit und Osmosen.

Vuoto PLUS

Nel caso in cui sia stato selezionato un sottovuoto al 99%, è possibile programmare fino a 10" di vuoto supplementare. Il vuoto PLUS consente di estrarre una maggiore quantità di aria dall'ingrediente principale. Questa funzione è ideale per la cottura sottovuoto, poiché durante la cottura non avremo aria all'interno del sacchetto.

E nella cucina d'avanguardia, questa funzione ci consente di ottenere risultati sorprendenti come trasparenze e osmotizzazioni.



Optimales Vakuum, maximale Kontrolle & Zuverlässigkeit Sottovuoto ottimale, massimo controllo e affidabilità



Konstruktion aus rostfreiem Edelstahl

Sowohl Gehäuse als auch Vakuumkammer sind aus hochwertigem, rostfreiem Edelstahl gefertigt. Bei den Serien 300 und 400 sind die Vakuumkammern eingebaut.



Struttura in acciaio inox

Sia la struttura che la camera per il sottovuoto sono realizzate in acciaio inossidabile di grande qualità. Nelle serie 200, 300 e 400 le camere per il sottovuoto sono incassate.

Deckel mit Dämpfungsvorrichtung

Der transparente, aus starkem Polycarbonat gefertigte Deckel verfügt über bearbeitete und polierte Kanten. Der Deckel ist ausgestattet mit Gasdämpfern mit gedämpftem Endlauf für sanftes Öffnen und Schließen.



Coperchio ammortizzato

Il coperchio, trasparente e in policarbonato ad alta durata, ha gli spigoli lavorati e levigati. Il coperchio è dotato di ammortizzatori a gas con finecorsa ammortizzata per un'apertura delicata.

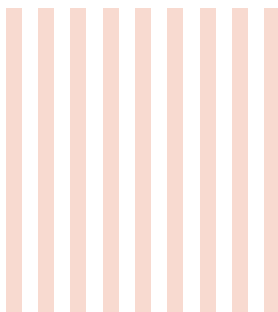
Doppelte Verschweißung

Alle Verpackungsmaschinenmodelle sind mit Schweißstäben mit doppelter Rippe ausgestattet, um die Dichte des Beutels jederzeit zu garantieren. Außerdem sind die Schweißstäbe ab Serie 400 mit gewölbten Widerständen ausgestattet, die es ermöglichen, Reste des Produktes zu entfernen und die Dichtheit der Versiegelung zu gewährleisten.



Doppia sigillatura

Tutti i modelli di confezionatrice sono dotati di barre a doppio cordone di sigillatura, assicurando la tenuta del sacchetto in ogni momento. Inoltre, a partire dalla serie 400, le barre di sigillatura sono dotate di resistenze curve che consentono di eliminare residui di prodotto e di garantire la tenuta della sigillatura.



Erweiterte Leistungen bei allen Modellen
Prestazioni avanzate su tutti i modelli

Alle Informationen auf einen Blick



Tutte le informazioni in una sola occhiata

Touchscreen-Bildschirm mit Hintergrundbeleuchtung aus kratzfestem Plastik und geschützt vor Wassertropfen. Erkennt sogar Berührungen mit Latexhandschuhen. Ausgestattet mit einem 3.9" LCD-Farbdisplay, der die simultane Visualisierung aller Werte des Vakuumpogramms ermöglicht:

- Vakuum in Prozent und Vakuumdruck als absoluten Wert (mbar/hPa).
- Text-Display in 6 Sprachen für die Visualisierung der Produktliste und Informationen zur Phase des Programmes.
- Zustand des Druckers und auf Etikett zu druckende Werte.
- Warnung beim Erkennen der Verdampfung von Flüssigkeiten.
- Zustand der Bluetooth-Verbindung mit Mobilgerät.

Tastiera tattile retro illuminata in materiale plastico antigraffio contro gli schizzi d'acqua e che rileva anche con i guanti in lattice. Dotato di schermo LCD a colori da 3.9", consente la visualizzazione di tutti i valori del programma di sottovuoto contemporaneamente:

- Percentuale di vuoto e pressione del vuoto in valore assoluto (mbar/hPa).
- Display di testo in 6 lingue per la visualizzazione dell'elenco dei prodotti e le informazioni sulla fase del programma.
- Stato della stampante e valori da stampare sull'etichetta.
- Avviso di rilevamento dell'evaporazione dei liquidi.
- Stato della connessione Bluetooth con il dispositivo mobile.

Erweiterte Leistungen bei allen Modellen

Prestazioni avanzate su tutti i modelli



Speicher für Programme

Bei allen Modellen des Sortiments haben Sie die Möglichkeit, bis zu 25 verschiedene Vakuumierungsprogramme zu speichern. Außerdem können Sie Programme blockieren, um ungewünschte Änderungen von Seiten des Bedieners zu vermeiden. Die Modelle mit Verbindungsoption über Bluetooth ermöglichen die Speicherung von Programmen nach Name und Nummer.



Memoria di programmi

In tutta la gamma è possibile memorizzare 25 programmi diversi di sottovuoto. Inoltre è possibile bloccare i programmi per evitare cambi indesiderati da parte dell'operatore. I modelli con l'opzione di connettività Bluetooth consentono di salvare i programmi per nome e numero.

Intelligente Softbelüftung

Die Verpackungsmaschinen SU verfügen über ein Ventil für den Einlass von Softair in die Kammer, die die progressive Druckentlastung ausführt. Dies ist ideal, um Löcher in Beuteln mit Produkten zu verhindern, die einen speziellen Schutz benötigen, über scharfe Kanten verfügen, sowie bei zarten oder sensiblen Produkten.



Atmosfera progressiva intelligente

Le confezionatrici SU dispongono di una valvola per l'ingresso delicato dell'aria nella camera realizzando una decompressione in modo graduale. Ciò risulta utile per evitare la foratura dei contenitori nel caso di prodotti che abbiano bisogno di una protezione speciale o con bordi taglienti, o nel caso di prodotti molli o delicati.

Stufenvakuumierung

Alle Modelle verfügen über ein Programm zur Stufenvakuumierung für weiche, porige Produkte. Während dem Vakuumprozess finden vor Erreichen des programmierten Endvakuums mehrere Pausen statt. Dadurch kann die eingeschlossene Luft aus dem Produkt entweichen. So erreichen wir einerseits bessere Bedingungen für die spätere Konservierung des Produktes und andererseits eine viel exaktere Vakuum-Garung.



Vuoto a tappe

Tutti i modelli dispongono di un programma di sottovuoto a tappe per prodotti molli di tipo poroso. Il processo di vuoto si realizza con varie pause prima di raggiungere il vuoto finale programmato. Tale programma consente di eliminare l'aria interna del prodotto. Così otteniamo, da un lato, migliori condizioni per la successiva conservazione del prodotto e, dall'altro, una cottura sottovuoto molto più accurata.



Erweiterte Leistungen bei allen Modellen
Prestazioni avanzate su tutti i modelli

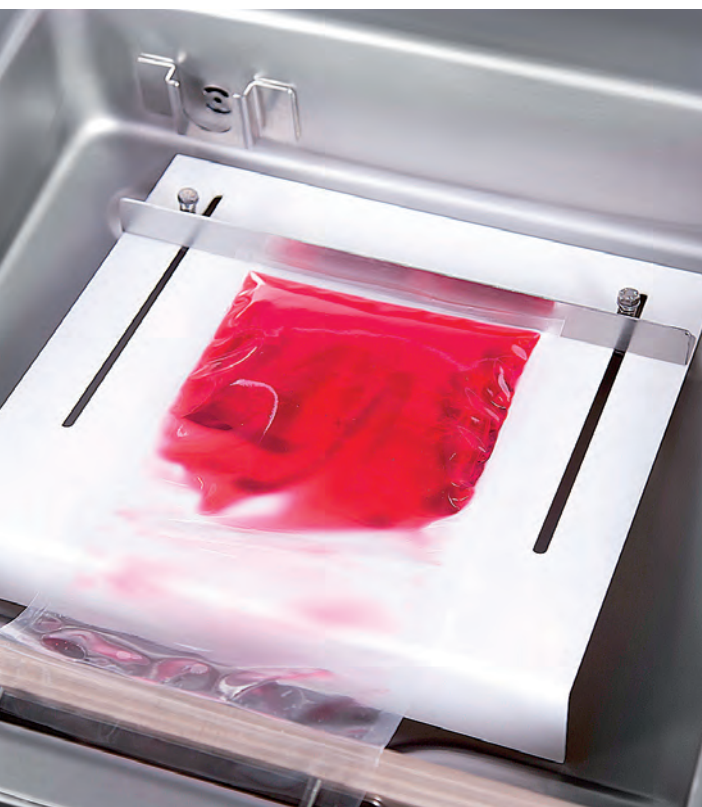
Erkennen der Verdampfung von Flüssigkeiten

Die Verpackungsmaschinen SU sind mit einem System für die Verdampfungspunkteerkennung für Saucen, Suppen, Früchte, rotes Fleisch, usw. ausgerüstet. Dieses System stoppt den Vakuumprozess automatisch, um Verunreinigungen der Kammer zu vermeiden und das mögliche Maximalvakuum zu erreichen. Dies beugt dem Eintrocknen des Produkts und die Verschmutzung des Öls der Pumpe vor. Die Vakuumierungszeit ist der Bestwert für das zu verpackende Produkt.



Rilevamento dell'evaporazione dei liquidi

Grazie al nuovo sistema di rilevamento del punto di evaporazione per salse, minestre, frutti, carni rosse, ecc..., si rileva automaticamente il processo di vuoto evitando la fuoriuscita dei liquidi nella camera e garantendo il massimo vuoto possibile per ogni prodotto. In questo modo si impedisce che il prodotto si secchi e la contaminazione dell'olio della pompa. Il tempo per il vuoto è sempre il migliore per il prodotto da confezionare.



Erweiterte Leistungen bei allen Modellen

Prestazioni avanzate su tutti i modelli



Vac-Norm ready

Alle Modelle sind für den Anschluss des externen Vakuumssets Vac-Norm, mit dem auch Vakuum in speziell dafür konstruierten Schalen erzeugt werden kann, anstatt Vakuumbbeutel zu verwenden. Die Sensorüberwachung und automatische Druckentlastung, um das Rohr bei Abschluss des Zyklus abzunehmen, verhindert einen Vakuumverlust durch das Ventil am Ende des Zyklus.

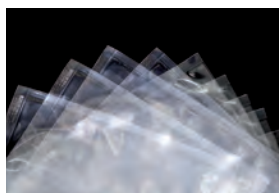


Vac-Norm ready

Tutti i modelli sono preparati per collegare il kit di vuoto esterno Vac-Norm, che consente di realizzare il sottovuoto in contenitori specificamente progettati a questo scopo, in sostituzione dei sacchetti per sottovuoto. Il controllo del sensore e la decompressione automatica per recuperare la tubazione alla fine del ciclo, evita la perdita del vuoto dalla valvola al termine di ogni ciclo.

Programm für die Versiegelung von Beuteln

Alle Verpackungsmaschinen ermöglichen Verpackungszyklen nur für die Versiegelung der Beutel. Dies nur durch Einstellung eines niedrigeren Vakuums beim Programmieren des Zyklus.



Programma di sigillatura dei sacchetti

Tutte le confezionatrici consentono di effettuare cicli di confezionamento soltanto tramite la sigillatura dei sacchetti. È sufficiente impostare un vuoto minore al momento di programmare il ciclo.

Taste „Pause“ für die Marinierung der Lebensmittel

Die Taste „Pause“ ermöglicht es, die Vakuumphase einzufrieren und von diesem Punkt in Gang zu setzen. Eignet sich insbesondere für die Marinierung von verschiedenen Produkten in einem Rezept, um die Mazeration oder Räucherung von Produkten zu beschleunigen, Produkte zu aromatisieren oder Fleisch zart zu machen.



Tasto „pausa“ per la marinatura degli alimenti

Il tasto „pausa“ consente di „fermare“ la fase di vuoto e di ripartire dallo stesso punto. Ciò è particolarmente utile per la marinatura dei vari prodotti in una ricetta, per accelerare la marinatura o la stagionatura dei prodotti, per aromatizzare i prodotti o per ammorbidire la carne.

Sicherheit für den Benutzer

Alle Modelle sind ausgerüstet mit Sicherheitssystem mit maximalem Zeitschutz zum Betrieb oder Versagen des Vakuums.



Sicurezza per l'utente

Tutti i modelli sono dotati di un sistema di sicurezza con protezioni di tempo massimo di funzionamento o anomalia del vuoto.



Breites Möglichkeitsspektrum

Vasta gamma di opzioni

Configuración a medida

Die Verpackungsmaschinen SU ermöglichen eine benutzerspezifische Konfiguration, wobei auch eine Option mit Inertgas für die Verpackung von Lebensmitteln in Schutzatmosphäre, mit Verschweißung Plus für die Verschweißung von Standard-Beuteln oder metallischen Beuteln auf Knopfdruck, mit Bluetooth-Verbindung für die Programmierung der Maschine und die Speicherung von Programmen nach Name und für die Konfiguration des Etikettendrucks sowie mit einem System, das Etiketten direkt von der Maschine aus druckt, ohne dass dafür ein Computer nötig ist, möglich ist.

Configuración a medida

Le confezionatrici SU consentono una configurazione su misura per l'utente, in quanto è possibile acquistarle con l'opzione del gas inerte per il confezionamento degli alimenti in atmosfera protettiva, con saldatura PLUS per sigillare sacchetti standard o contenitori metallici premendo un pulsante, con connettività Bluetooth per programmare la macchina e salvare i programmi per nome e per configurare la stampa delle etichette e con un sistema di stampa delle etichette direttamente dalla macchina, senza la necessità di un PC.



Breites Möglichkeitsspektrum Vasta gamma di opzioni



Inertgas

Die Installation des Systems für die Injektion von Inertgas ist bei allen Modellen optional. Diese Funktion ermöglicht die Verpackung mit Schutzatmosphäre. Je nach eingesetztem Gas und zu verpackendem Produkt kann eine bessere Konservierung des Produktes erzielt werden und Schäden an zarten Produkten können vermieden werden.



Gas inerte

L'installazione del sistema di iniezione del gas inerte è opzionale su tutti i modelli. Questa funzione consente il confezionamento in atmosfera protettiva. In funzione del gas utilizzato e del prodotto da confezionare, si ottiene un miglioramento nella conservazione del prodotto, nel suo aspetto o si evitano danni in caso di prodotti delicati.

Verschweißung PLUS

Durch Knopfdruck kann die nötige elektrische Potenz für die Versiegelung der Beutel Typ Metall erhöht werden.



Sigillatura PLUS

Premendo un tasto si incrementa la potenza elettrica necessaria per la sigillatura dei sacchetti di tipo metallico.

Etikettendrucksystem

Dank dem exklusiven Etikettendrucksystem ist es möglich, plastifizierte Etiketten, die niedrigen Temperaturen standhalten, direkt von der Verpackungsmaschine aus auszudrucken, ohne dafür eine zusätzliche Hardware zu nutzen. Das Etikett enthält den Namen des Produktes, die Vakuumwerte, Verpackungsdatum, Ablaufdatum, Konservierungstemperatur, was eine korrekte HACCP-Rückverfolgbarkeit gewährleistet.



Sistema di stampa delle etichette

Grazie all'esclusivo sistema di stampa delle etichette è possibile stampare etichette plastificate resistenti alle basse temperature direttamente dalla confezionatrice senza la necessità di un hardware aggiuntivo. L'etichetta contiene il nome del prodotto, il valore di vuoto, la data di confezionamento, la data di scadenza e la temperatura di conservazione, garantendo una corretta tracciabilità HACCP.

Verbindbarkeit und Applikation SammicVAC

Dank der Verbindbarkeit über Bluetooth an Mobilgeräte und der kostenlosen App SammicVAC ist es möglich, Zyklen nach Produktnamen zu programmieren sowie Etiketten zu gestalten.



Connettività e applicazione SammicVAC

Grazie alla connettività Bluetooth per i dispositivi mobili e all'app gratuita SammicVAC è possibile programmare i cicli per nome del prodotto così come progettare etichette.



SammicVAC App: Rückverfolgbarkeit durch Etikettierung und fortschrittliche Programmierung
App SammicVAC: tracciabilità mediante etichettatura e programmazione avanzata

SammicVAC App

SammicVAC App

Die Verpackungsmaschinen SU mit Bluetooth-Verbindbarkeit ermöglichen das Programmieren und die Überwachung des Etikettendrucks über die kostenlose App SammicVAC. Die auf einem

Mobilgerät installierte App SammicVAC wird über Bluetooth mit der Verpackungsmaschine verbunden und ermöglicht die Programmierung, Änderung von Programmen sowie die Personalisierung von Etiketten auf einfache und intuitive Weise.

I modelli di confezionatrici SU con connettività Bluetooth consentono la loro programmazione e il controllo della stampa delle etichette utilizzando l'app gratuita SammicVAC.

SammicVAC, installata su un dispositivo mobile si collega alla confezionatrice mediante Bluetooth e consente la programmazione o la modifica di programmi, così come la personalizzazione delle etichette in modo semplice ed intuitivo.



SammicVAC App: Rückverfolgbarkeit durch Etikettierung und fortschrittliche Programmierung

App SammicVAC: tracciabilità mediante etichettatura e programmazione avanzata



Programmieren war noch nie so einfach

Die Verpackungsmaschinen SU können von der Maschine aus programmiert werden. Bei Modellen mit Bluetooth-Verbindbarkeit kann die Programmierung auch über das Mobilgerät erfolgen. Über das Mobilgerät können Sie Programme anhand der Programmnummer und damit in Verbindung stehenden Werten, aber auch mit einer Beschreibung des zu verpackenden Produktes oder Rezeptes speichern.



Personalisierung und direkter Etikettendruck

Die Eingabe von Texten für die Etikettierung wird über die SammicVAC-App durchgeführt und an den Drucker übermittelt. Hier wird auch der Name des Rezeptes, das Ablaufdatum, die Lagertemperatur und die Werte des Vakuumierungsprogrammes eingegeben. Die Etiketten werden automatisch und in der ausgewählten Menge am Ende des Zyklus ausgegeben.



Optionaler Drucker

Der Drucker wird über ein Kabel mit der Verpackungsmaschine verbunden und die Etiketten werden jeweils am Ende jedes Zyklus direkt ausgedruckt.



Programmieren non è mai stato così facile

Le confezionatrici SU possono essere programmate sia dalla macchina che, nel caso di modelli con connettività Bluetooth, utilizzando il dispositivo mobile. Quest'ultimo consente di memorizzare programmi non solo per numero di programma e valori associati, ma consente anche di aggiungere una descrizione del prodotto alimentare o della ricetta da confezionare.

Personalizzazione e stampa diretta delle etichette

L'introduzione di testi per l'etichettatura si esegue mediante l'app SammicVAC e si trasmette alla confezionatrice. Nella stessa, si inserisce il nome della ricetta, i giorni di scadenza, la temperatura di stoccaggio e i valori del programma di confezionamento. Le etichette sono stampate in modo automatico e nella quantità richiesta alla fine del ciclo.

Stampante opzionale

La stampante si collega alla confezionatrice mediante un cavo e, alla fine del ciclo, si stampano direttamente le etichette.



Hygienegarantie Garanzia d'igiene



NSF: anerkannte Qualität

Die Sammic Verpackungsmaschinen wurden von NSF International in Übereinstimmung mit der Norm NSF/ANSI zertifiziert, was einer Hygienegarantie gleichkommt.*



NSF: la qualità riconosciuta

Le confezionatrici Sammic sono certificate da NSF International conformemente alla norma NSF/ANSI, che è, a sua volta, una garanzia d'igiene.*

Kabelloser Schweißstab

Durch die drahtlose Schweißstange erhält man einen Behälter ohne Hindernisse, was die Reinigung und somit die Aufrechterhaltung der optimalen Hygienebedingungen erleichtert.



Barra di sigillatura senza cavi

La barra di sigillatura senza cavi consente di avere una vasca senza ostacoli semplificando la pulizia e la manutenzione in condizioni igieniche ottimali.

Integrierte Spülwanne

Bei den Serien 300 und 400 Kammer aus rostfreiem Edelstahl 304, eingebaut und ohne Kanten, mit abgerundeten Rändern für eine erleichterte Reinigung.



Vasca incassata

Nelle serie 300 e 400, le vasche sono in acciaio inossidabile 304, incassate e senza spigoli, con bordi arrotondati per una migliore pulizia.

* Modelle konsultieren.

* Consultare i modelli.



Zubehör für jeden Bedarf

Accessori per tutte le esigenze



Vakuumbbeutel

Vakuumbbeutel in verschiedenen Größen, erhältlich in praktischen Packungen.



Set für externes Vakuum Vac-Norm

Für die Erzeugung von Vakuum in speziell dafür hergestellten Behältern.



Vac-Norm-Behälter

Hochwertige Schalen und Deckel für die Erzeugung von Vakuum ohne Beutel, mithilfe des externen Vakuumssets Vac-Norm.



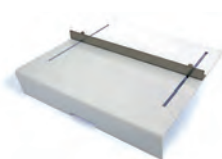
Schneide-Set für die Beutel

Wenn die Doppel-Schweißstange durch dieses Beutel-Schneidset ersetzt wird, wird der überstehende Beutel automatisch nach dem Verschweißen abgeschnitten.



Halter für die Verpackung von Flüssigkeiten

Halterungen zur Anordnung von Flüssigkeiten in einer für die Verpackung geeigneten Position, um zu verhindern, dass sie während des Vorgangs auslaufen.



Füllplatten

Die Füllplatten aus hochwertigem Polycarbonat haben eine doppelte Funktion. Einerseits kann mit ihnen das Produkt auf die für eine perfekte Versiegelung am besten geeignete Höhe positioniert werden. Und andererseits tragen sie zu einem besseren Wirkungsgrad während der Verpackung bei, weil durch sie weniger Luft in der Kammer vorhanden ist und dadurch die Zeit bis zum Erreichen des gewünschten Vakuums verkürzt wird.



Wagenträger für Verpackungsmaschinen

Die Wagenträger für Verpackungsmaschinen sind spezifisch für die Tischmodelle der Serien 400 und 500 gestaltet und ermöglichen eine einfache Umstellung der Verpackungsmaschine mit ihrem Zubehör. Die Wagenträger sind aus Edelstahl hergestellt, robust und mit Rädern ausgestattet.



Sacchetti per il confezionamento sottovuoto

Sacchetti per sottovuoto di varie dimensioni, disponibili in pratiche confezioni.

Kit di vuoto esterno Vac-Norm

Per creare il sottovuoto negli appositi contenitori.

Recipienti Vac-Norm

Vaschette e coperchi della massima qualità per la realizzazione del sottovuoto senza sacchetto, usando il kit per sottovuoto esterno Vac-Norm.

Kit di taglio del sacchetto

Sostituendo la barra di sigillatura doppia con il kit per il taglio del sacchetto, la parte di sacchetto in eccedenza viene tagliata in automatico al momento della sigillatura.

Supporti per confezionare liquidi

Supporto che consente di sistemare i liquidi in posizione adatta al confezionamento, evitandone la fuoriuscita durante la procedura.

Piastre di riempimento

Le piastre di riempimento, realizzate in policarbonato di alta qualità, hanno un duplice scopo. Da un lato, consentono di posizionare il prodotto all'altezza più adatta per ottenere una sigillatura perfetta. Dall'altro, avendo meno aria nella camera, si ottiene un migliore rendimento durante la procedura di confezionamento, in quanto consente di accorciare i tempi per ottenere il sottovuoto desiderato.

Carrello di supporto per confezionatrici

I carrelli di supporto per confezionatrici sono progettati specificamente per i modelli da tavolo della serie 400 e 500 e consentono un facile spostamento della confezionatrice con i suoi accessori. Fabbricati in acciaio inossidabile i carrelli di supporto sono resistenti e sono dotati di ruote.



>> TISCHMODELLE VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE
>> CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO DA TAVOLA

Series / Serie **300**



- >> Pumpe: Busch 10/16 m³/h.
- >> Doppelte Verschweißung: 320 mm.
- >> Tiefgezogene Kammer
- >> Pompa: Busch 10/16 m³/h.
- >> Doppia sigillatura: 320 mm.
- >> Vasca incassata

Series / Serie **400**



- >> Pumpe: Busch 16/20 m³/h.
- >> Doppelte Verschweißung: 420 mm.
- >> Tiefgezogene Kammer
- >> Pompa: Busch 16/20 m³/h.
- >> Doppia sigillatura: 420 mm.
- >> Vasca incassata

Series / Serie **500**



- >> Pumpe: Busch 20 m³/h.
- >> Doppelte Verschweißung: 420+420 mm.
- >> Pompa: Busch 20 m³/h.
- >> Doppia sigillatura: 420+420 mm.



>> **STANDMODELLE VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE**
>> **CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO A STATIVO**

Series / Serie **600**



- >> Pumpe: Busch 40/63 m³/h.
- >> Doppelte Verschweißung: 413+656, 465+465 mm.
- >> Pompa: Busch 40/63 m³/h.
- >> Doppia sigillatura: 413+656, 465+465 mm.

Series / Serie **800**



- >> Pumpe: Busch 63/100 m³/h.
- >> Doppelte Verschweißung: 530+848, 581+581, 848+848 mm.
- >> Pompa: Busch 63/100 m³/h.
- >> Doppia sigillatura: 530+848, 581+581, 848+848 mm.

Series / Serie **6000**



- >> Pumpe: Busch 100/155 m³/h.
- >> Doppelte Verschweißung: 2x(660+660) mm.
- >> Pompa: Busch 100/155 m³/h.
- >> Doppia sigillatura: 2x(660+660) mm.

Sortiment **SENSORULTRA**

Eigenschaftentabelle



>> TISCHMODELLE
VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE

EIGENSCHAFTEN	SU-310	SU-316	SU-416	SU-420	SU-520
Pumpenkapazität (m³/h)	10	16	16	20	20
Schweißnaht	Doppelt				
Länge des Stabs (mm)	320	320	420	420	420+420
Elektrische Leistung (w)	370	370	370	750	750
Stromversorgung	230V / 50-60 Hz / 1~				
Maximaler Vakuumdruck (mbar)	2	2	2	2	2
Abmessungen der Kammer (mm)					
Breite	330	330	430	430	560
Tiefe	360	360	415	415	430
Höhe	155	155	180	180	183
Äussere Abmessungen (mm)					
Breite	384	384	484	484	625
Tiefe	465	465	529	529	537
Höhe	403	403	448	448	513
Nettogewicht (kg)	34	34	65	70	80
Ausstattung	1 Füllplatte				

>> STANDMODELLE VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE

EIGENSCHAFTEN	SU-604	SU-604CC	SU-606	SU-606CC
Pumpenkapazität (m³/h)	40	40	63	63
Schweißnaht	Doppelt			
Länge des Stabs (mm)	413+656	465+465	413+656	465+465
Elektrische Leistung (w)	1.100	1.100	1.500	1.500
Stromversorgung	230-400V / 50-60 Hz / 3N~			
Maximaler Vakuumdruck (mbar)	0.5	0.5	0.5	0.5
Abmessungen der Kammer (mm)				
Breite	672	672	672	672
Tiefe	481	481	481	481
Höhe	200	200	200	200
Äussere Abmessungen (mm)				
Breite	740	740	740	740
Tiefe	566	566	566	566
Höhe	997	997	997	997
Nettogewicht (kg)	145	145	159	159
Ausstattung	1 Füllplatte			

EIGENSCHAFTEN	SU-806	SU-806CC	SU-806LL	SU-810	SU-810CC	SU-810LL
Pumpenkapazität (m³/h)	63	63	63	100	100	100
Schweißnaht	Doppelt					
Länge des Stabs (mm)	530+848	581+581	848+848	530+848	581+581	848+848
Elektrische Leistung (w)	1.500	1.500	1.500	2.200	2.200	2.200
Stromversorgung	230-400V / 50-60 Hz / 3N~					
Maximaler Vakuumdruck (mbar)	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
Abmessungen der Kammer (mm)						
Breite	864	864	864	864	864	864
Tiefe	603	603	603	603	603	603
Höhe	215	215	215	215	215	215
Äussere Abmessungen (mm)						
Breite	960	960	960	960	960	960
Tiefe	757	757	757	757	757	757
Höhe	998	998	998	998	998	998
Nettogewicht (kg)	232	232	232	250	250	250
Ausstattung	1 Füllplatte					

EIGENSCHAFTEN	SU-6100	SU-6160
Pumpenkapazität (m³/h)	100	155
Schweißnaht	Doppelt	
Länge des Stabs (mm)	2 x (660+660)	2 x (660+660)
Elektrische Leistung (w)	2.200	4.000
Stromversorgung	230-400V / 50-60 Hz / 3N~	
Maximaler Vakuumdruck (mbar)	0.5	0.5
Abmessungen der Kammer (mm)		
Breite	662	662
Tiefe	874	874
Höhe	205	205
Äussere Abmessungen (mm)		
Breite	1640	1640
Tiefe	874	874
Höhe	1370	1370
Nettogewicht (kg)	360	360
Ausstattung	4 Füllplatten	



>> CONFEZIONATRICI
SOTTOVUOTO DA TAVOLA

CARATTERISTICHE	SU-310	SU-316	SU-416	SU-420	SU-520
Capacità pompa (m³/h)	10	16	16	20	20
Tipo saldatura	Doppia				
Lunghezza barra saldatura (mm)	320	320	420	420	420+420
Potenza elettrica (w)	370	370	370	750	750
Aliment. elettrica	230V / 50-60 Hz / 1~				
Pressione vuoto massimo (mbar)	2	2	2	2	2
Dimensioni vasca (mm)					
Larghezza	330	330	430	430	560
Profondità	360	360	415	415	430
Altezza	155	155	180	180	183
Dimensioni esterne (mm)					
Larghezza	384	384	484	484	625
Profondità	465	465	529	529	537
Altezza	403	403	448	448	513
Peso netto (kg)	34	34	65	70	80
Dotazione	1 piastra di riempimento				

>> CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO A STATIVO

CARATTERISTICHE	SU-604	SU-604CC	SU-606	SU-606CC
Capacità pompa (m³/h)	40	40	63	63
Tipo saldatura	Doppia			
Lunghezza barra saldatura (mm)	413+656	465+465	413+656	465+465
Potenza elettrica (w)	1.100	1.100	1.500	1.500
Aliment. elettrica	230-400V / 50-60 Hz / 3N~			
Pressione vuoto massimo (mbar)	0.5	0.5	0.5	0.5
Dimensioni vasca (mm)				
Larghezza	672	672	672	672
Profondità	481	481	481	481
Altezza	200	200	200	200
Dimensioni esterne (mm)				
Larghezza	740	740	740	740
Profondità	566	566	566	566
Altezza	997	997	997	997
Peso netto (kg)	145	145	159	159
Dotazione	1 piastra di riempimento			

CARATTERISTICHE	SU-806	SU-806CC	SU-806LL	SU-810	SU-810CC	SU-810LL
Capacità pompa (m³/h)	63	63	63	100	100	100
Tipo saldatura	Doppia					
Lunghezza barra saldatura (mm)	530+848	581+581	848+848	530+848	581+581	848+848
Potenza elettrica (w)	1.500	1.500	1.500	2.200	2.200	2.200
Aliment. elettrica	230-400V / 50-60 Hz / 3N~					
Pressione vuoto massimo (mbar)	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
Dimensioni vasca (mm)						
Larghezza	864	864	864	864	864	864
Profondità	603	603	603	603	603	603
Altezza	215	215	215	215	215	215
Dimensioni esterne (mm)						
Larghezza	960	960	960	960	960	960
Profondità	757	757	757	757	757	757
Altezza	998	998	998	998	998	998
Peso netto (kg)	232	232	232	250	250	250
Dotazione	1 piastra di riempimento					

CARATTERISTICHE	SU-6100	SU-6160
Capacità pompa (m³/h)	100	155
Tipo saldatura	Doppia	
Lunghezza barra saldatura (mm)	2 x (660+660)	2 x (660+660)
Potenza elettrica (w)	2.200	4.000
Aliment. elettrica	230-400V / 50-60 Hz / 3N~	
Pressione vuoto massimo (mbar)	0.5	0.5
Dimensioni vasca (mm)		
Larghezza	662	662
Profondità	874	874
Altezza	205	205
Dimensioni esterne (mm)		
Larghezza	1640	1640
Profondità	874	874
Altezza	1370	1370
Peso netto (kg)	360	360
Dotazione	4 piastre di riempimento	



UNE-EN ISO 9001

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

www.sammic.com