



UNE-EN ISO 9001

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

www.sammic.com



VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINEN | CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO

SV-T
TIME

FOOD PRESERVATION SOLUTIONS



Die 1961 gegründete Firma **Sammic**, mit 50 Jahren Branchenerfahrung, kann ferner mit über 20 Jahren Erfahrung in der Fertigung von Vakuumverpackungsmaschinen aufwarten.

Aufgrund dieser langjährigen Erfahrung ist es ihnen möglich, Verpackungsmaschinen für jede Art von Benutzern anzubieten – sowohl in puncto Fassungsvermögen als auch in puncto Leistungsmerkmalen.

Die **Modellreihe T** besitzt eine elektronische Zeitschaltuhr und ein digitales Bedienfeld. Ermöglicht die zeitabhängige Programmierung des Vakuums.

Die Funktionen der **Modellreihe S** werden von einem hochpräzisen Mikroprozessor gesteuert, der eine exakte Einstellung des Vakuum-Niveaus in der Kammer ermöglicht. Außerdem ist sie, im Gegensatz zur Modellreihe T, programmierbar und bietet Funktionen, wie z. B. „Vakuum Plus“ und einen Eingang für Inertgas.

Die Geeignete Wahl

La Scelta Giusta



Fondata nel 1961 e con oltre 50 anni di esperienza nel settore, **Sammic** vanta oltre 20 anni di esperienza in qualità di azienda produttrice di macchine confezionatrici sottovuoto.

Questa esperienza ci consente di offrire confezionatrici che si adeguano alle varie tipologie di utenti, sia in termini di capacità sia in termini di prestazioni.

La **gamma T** prevede un temporizzatore elettronico e un pannello comandi digitale. Consente di programmare il vuoto a tempo.

La **gamma S** offre funzioni controllate mediante microprocessore che consentono di regolare esattamente il livello di vuoto all'interno della camera. Inoltre, a differenza della gamma T, è programmabile e offre funzioni quali il vuoto plus e l'ingresso di gas inerte.




Verpackung roher oder gepökelter Lebensmittel

Durch Vakuumverpackung wird das bakterielle Wachstum in rohen oder gepökelten Lebensmitteln verzögert, und somit deren hohe Qualität länger bewahrt.


Verpackung traditionell gekochter Produkte

Die Verpackung gekochter Produkte gestattet eine rationelle Lagerung und schnelle Reaktionsmöglichkeit auf Nachfragen.


Sous-vide-Garen

Kochen bei kontrollierter 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.


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.


Non-food

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

Confezionamento di alimenti crudi o stagionati

Il confezionamento sottovuoto ritarda la proliferazione batterica negli alimenti crudi o stagionati, mantenendone inalterate le qualità per un tempo più lungo.

Confezionamento di prodotti cotti con metodo tradizionale

Il confezionamento di prodotti cotti consente uno stoccaggio razionale e una rapidità di reazione in funzione della richiesta.

Cottura sottovuoto

La cottura a temperatura controllata è una tecnica di cucina che sta facendo proseliti grazie agli innumerevoli vantaggi che offre. Questa tecnica prevede che gli alimenti vengano confezionati sottovuoto.

Congelamento di prodotti confezionati sottovuoto

Non verificandosi trasferimento di umidità tra il prodotto e l'ambiente circostante, il congelamento di prodotti confezionati sottovuoto consente di mantenere gli alimenti in ottime condizioni di conservazione.

Non-food

Il confezionamento sottovuoto può essere utile non soltanto per gli alimenti, ma anche per prodotti che necessitano di una protezione speciale. Per tale motivo si rivela utile in settori quali l'elettronica, la gioielleria, la cosmetica, ecc.



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.

Massimo rendimento durante le ore di lavoro

Consentendo di lavorare in maniera anticipata, il confezionamento sottovuoto permette di organizzare in maniera ottimale la giornata lavorativa e di sfruttare i tempi morti per ottenere il massimo rendimento dalle ore lavorate dal personale.

Ciò si riflette sulla qualità del lavoro, riducendo gli sprechi e migliorando il risultato finale del lavoro svolto.

Controllo preciso dei costi

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

Stoccaggio igienico e razionale

Gli alimenti confezionati sottovuoto, essendo isolati dagli agenti contaminanti esterni, vengono stoccati nelle migliori condizioni igieniche. La possibilità di una porzionatura regolare consente di razionalizzare lo stoccaggio, permettendo un migliore controllo dei costi e riducendo gli sprechi.

Ottimizzazione del processo di acquisto

Il confezionamento sottovuoto consente di migliorare il controllo dello stock e di razionalizzare gli acquisti, con la possibilità di sfruttare al meglio i giorni favorevoli per gli acquisti. Inoltre, consentendo di conservare gli alimenti per periodi più lunghi, è possibile effettuare acquisti maggiori, ridurre i tempi e i costi di spostamento e potenziare il potere di trattativa con i fornitori.





Edelstahl-Bauweise

Sowohl Gehäuse als auch Vakuumkammer sind aus hochwertigem, rostfreiem Edelstahl gefertigt.



Gepufferter Deckel

Der aus hochfestem Acrylglas gefertigte Deckel ist zur Reduktion von Schlägen und für verlängerte Lebensdauer mit Puffern ausgestattet. Aufgrund seiner Transparenz ist jederzeit die Beobachtung des Arbeitsvorgangs möglich.



Sehr zuverlässige Vakuumpumpen

Die hochwertigen, robusten und zuverlässigen Vakuumpumpen gestatten kontinuierlichen Betrieb. Ferner verfügen die 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.

Zeitgesteuertes Vakuum

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

Der Zyklus wird von einem hochgenauen Zeitsteller gesteuert. Das Bedienfeld enthält ein Manometer, das das während des gesamten Zyklus erreichte Vakuum zeigt.

Struttura in acciaio inossidabile

Sia la scocca sia la camera del vuoto sono costruiti in acciaio inossidabile di grande qualità.

Coperchio ammortizzato

Il coperchio, in metacrilato estremamente resistente, è dotato di ammortizzatori che contribuiscono a ridurre gli urti, prolungando la vita utile della macchina.

Essendo trasparente, consente di osservare costantemente l'evoluzione del ciclo.

Pompe per vuoto di grande affidabilità

Le pompe per vuoto, robuste, affidabili e di grande qualità, consentono un'utilizzato continuato.

Le macchine confezionatrici sottovuoto Sammic consentono inoltre prestazioni elevate, che permettono di prolungare in maniera sensibile la vita utile delle pompe per vuoto.

Oil-dry

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

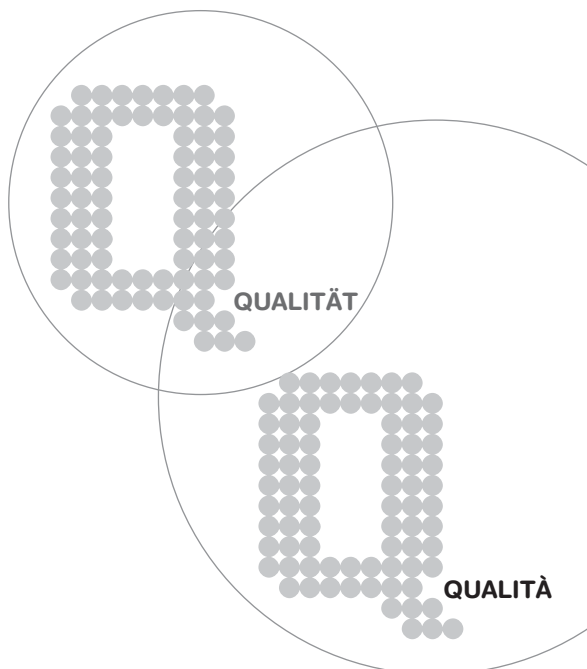
Contatore orario

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

Vuoto controllato per tempo

Pannello di controllo digitale, impermeabile e con caratteristiche avanzate, consente un controllo ottimale dell'operazione d'imballaggio.

Il ciclo è controllato da un timer di grande precisione e il pannello ha un visualizzatore che consente di controllare il vuoto raggiunto in ogni momento.



Digitales Bedienfeld

Das wasserdichte digitale Bedienfeld ermöglicht mit seinen modernen Leistungsmerkmalen eine optimale Steuerung aller Funktionen der Verpackungsmaschinen – und das bei einem Minimum an Handgriffen.

Einfache Steuerung des Zyklus

Mithilfe der LEDs auf dem Bedienfeld kann während der Durchführung überwacht werden, in welcher Phase des Zyklus sich die Maschine gerade befindet. Auf dem Bedienfeld befindet sich auch eine STOP-Taste, mit der in jeder Phase des Zyklus zur nächsten übergegangen werden kann.

Pannello dei comandi digitale

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

Facile controllo del ciclo

Il pannello comandi consente la visualizzazione mediante LED di ogni fase del ciclo durante l'esecuzione. Il pannello comandi è dotato di un tasto STOP che consente di arrestare qualsiasi fase del ciclo, passando a quella successiva.





NSF: anerkannte Qualität

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

Schweißstange ohne Drähte

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

Tiefgezogene Kammer

Bei den Serien 300 und 400 ist die Kammer tiefgezogen, mit hochwertiger Oberfläche für einfache Reinigung.

NSF: la qualità riconosciuta

Le macchine confezionatrici sottovuoto Sammic sono certificate da NSF International conformemente alla norma NSF/ANSI, che già di per sé costituisce una garanzia in termini di igiene.

Barra di saldatura senza cavi

La barra di saldatura senza cavi consente di avere una vasca libera da ostacoli facilitandone la pulizia e la manutenzione in condizioni igieniche ottimali.

Vasca incassata

Nelle serie 300 e 400, la vasca è incassata, con finiture di grande qualità e facile da pulire.





Softbelüftung

Durch die Softbelüftung kehrt die Luft nach der Evakuierung nur allmählich wieder in die Kammer zurück, wodurch eventuelle Beschädigungen des Produkts oder des ihn umhüllenden Beutels vermieden werden.

Vac-Norm ready

Alle Modelle sind für den Anschluss des externen Vakuumssets Vac-Norm vorbereitet, mit dem auch Vakuum in speziell dafür konstruierten Schalen erzeugt werden kann, anstatt Vakuumbutel zu verwenden.

Atmosfera progressiva

Grazie all'atmosfera progressiva, l'aria riprende a entrare nella camera poco per volta creando il vuoto, evitando eventuali danni al prodotto o al sacchetto che lo contiene.

Vac-Norm ready

Tutti i modelli sono preparati per collegare il kit per vuoto esterno Vac-Norm, che consente di realizzare il vuoto in vaschette appositamente progettate al posto dei sacchetti per sottovuoto.





Vakuumbbeutel

Vakuumbbeutel in verschiedenen Größen, erhältlich in praktischen Packungen zu 100 Stück.



Vac-Norm-Anschluss

Für die Erzeugung von Vakuum in speziell dafür hergestellten Behältern.



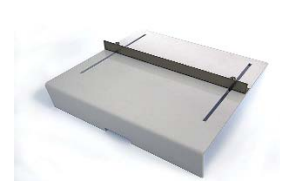
Vac-Norm-Behälter

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



Trennschweißung

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



Einlage für Flüssigkeiten

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



Einlegeplatten zur Höhenverstellung

Die Einlegeplatten aus hochwertigem Polycarbonat haben eine doppelte Funktion. Einerseits kann mit ihnen das Produkt auf die für ein perfektes Resultat 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.

Sacchetti per il confezionamento sottovuoto

Sacchetti per sottovuoto di vari formati, disponibili in pratici pack da 100 unità.

Kit per vuoto esterno Vac-Norm

Per realizzare il vuoto in contenitori appositamente progettati.

Contenitori Vac-Norm

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

Kit taglio per sacchetto

Sostituendo la barra di saldatura doppia con il kit taglio per sacchetto, il sacchetto in eccedenza viene tagliato automaticamente al momento della sigillatura.

Supporto per liquidi

Supporto che consente di sistemare i liquidi nella posizione ideale per il confezionamento, evitando che si spargano durante il processo.

Piastre di riempimento

Le piastre di riempimento, in polycarbonato di alta qualità, hanno un doppio fine. Da un lato consentono di sistemare il prodotto all'altezza opportuna per ottenere un risultato perfetto. Dall'altro, essendoci meno aria nella camera, si ottiene un migliore rendimento durante il processo di confezionamento, dal momento che si accorciano i tempi necessari per ottenere il vuoto desiderato.







GAMMA SV-TIMER REIHE

VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE: TISCHMODELLE | CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO DA TAVOLA

SERIE 200



- Vakuumpumpe: Busch 4 m³/h.
- Einfache Schweißung: 264 mm.
- Tiefgezogene Kammer.
- Pompa: Busch 4 m³/h.
- Saldatura semplice: 264 mm.
- Vasca incassata.

SERIE 300



- Vakuumpumpe: · Busch 6 / 10 m³/h.
· 8 m³/h.
- Einfache Schweißung: 314 mm.
- Tiefgezogene Kammer.
- Pompa: · Busch 6 / 10 m³/h.
· 8 m³/h.
- Saldatura semplice: 314 mm.
- Vasca incassata.

SERIE 400



- Vakuumpumpe: · Busch 10 / 20 m³/h.
· 8 / 18 m³/h.
- Doppelschweißung: 414 mm.
- Tiefgezogene Kammer.
- Pompa: · Busch 10 / 20 m³/h.
· 8 / 18 m³/h.
- Doppia saldatura: 414 mm.
- Vasca incassata.

SERIE 500



- Vakuumpumpe: Busch 20 m³/h.
- Doppelschweißung: 414 + 414 mm.
- Pompa: Busch 20 m³/h.
- Doppia saldatura: 414 + 414 mm.



GAMMA SV-TIMER REIHE

VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE: STANDMODELLE | CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO A STATIVO

SERIE 600



- Vakuumpumpe: Busch 40 / 63 m³/h.
- Doppelschweißung:
 - 650 + 407 mm.
 - 459 + 459 mm.
- Pompa: Busch 40 / 63 m³/h.
- Doppia saldatura:
 - 650 + 407 mm.
 - 459 + 459 mm.

SERIE 800



- Vakuumpumpe: Busch 63 / 100 m³/h.
- Doppelschweißung:
 - 842 + 524 mm.
- Pompa: Busch de 63 / 100 m³/h.
- Doppia saldatura:
 - 842 + 524 mm.

VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE: TISCHMODELLE

EIGENSCHAFTEN	SV-204T	SV-306T	SV-308T	SV-310T
Vakuumpumpe	Busch 4 m ³ /h	Busch 6 m ³ /h	8 m ³ /h	Busch 10 m ³ /h
Verschweissung	Einfach	Einfach	Einfach	Einfach
Nutzbare Schweißstablänge	264 mm	314 mm	314 mm	314 mm
Elektroanschluss	230 V / 50-60 Hz / 1~			
Leistung	100 W	370 W	370 W	370 W
Maximaler Enddruck	2 mbar	2 mbar	2 mbar	2 mbar
Kammerabmessungen				
Breite	280 mm	330 mm	330 mm	330 mm
Tiefe	300 mm	360 mm	360 mm	360 mm
Höhe	90 mm	140 mm	140 mm	140 mm
Aussenabmessungen				
Breite	323 mm	384 mm	384 mm	384 mm
Tiefe	405 mm	455 mm	455 mm	455 mm
Höhe	260 mm	405 mm	405 mm	405 mm
Nettogewicht	23 kg	34 kg	34 kg	34 kg
Grundausrüstung	1 Füllplatte			

EIGENSCHAFTEN	SV-408T	SV-410T	SV-418T	SV-420T	SV-520T
Vakuumpumpe	8 m ³ /h	Busch 10 m ³ /h	18 m ³ /h	Busch 20 m ³ /h	Busch 20 m ³ /h
Verschweissung	Doppel	Doppel	Doppel	Doppel	Doppel
Nutzbare Schweißstablänge	414 mm	414 mm	414 mm	414 mm	414+414 mm
Elektroanschluss	230 V / 50-60 Hz / 1~				
Leistung	370 W	370 W	750 W	750 W	750 W
Maximaler Enddruck	2 mbar	2 mbar	2 mbar	2 mbar	2 mbar
Kammerabmessungen					
Breite	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	560 mm
Tiefe	415 mm	415 mm	415 mm	415 mm	430 mm
Höhe	145 mm	145 mm	180 mm	180 mm	180 mm
Aussenabmessungen					
Breite	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm	642 mm
Tiefe	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm	557 mm
Höhe	413 mm	413 mm	448 mm	448 mm	455 mm
Nettogewicht	64 kg	64 kg	70 kg	70 kg	80 kg
Grundausrüstung	1 Füllplatte				

VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE: STANDMODELLE

EIGENSCHAFTEN	SV-604T	SV-606T	SV-604CCT	SV-606CCT	SV-806T	SV-810T
Vakuumpumpe	Busch 40 m ³ /h	Busch 63 m ³ /h	Busch 40 m ³ /h	Busch 63 m ³ /h	Busch 63 m ³ /h	Busch 100 m ³ /h
Verschweissung	Doppel	Doppel	Doppel	Doppel	Doppel	Doppel
Nutzbare Schweißstablänge	650+407 mm	650+407 mm	459+459 mm	459+459 mm	842+524 mm	842+524 mm
Elektroanschluss	230 - 400 V / 50 Hz / 3N~					
Leistung	1.100 W	1500 W	1.100 W	1500 W	1.500 W	2200 W
Maximaler Enddruck	0.5 mbar	0.5 mbar	0.5 mbar	0.5 mbar	0.5 mbar	0.5 mbar
Kammerabmessungen						
Breite	672 mm	672 mm	672 mm	672 mm	864 mm	864 mm
Tiefe	481 mm	481 mm	481 mm	481 mm	603 mm	603 mm
Höhe	185 mm	185 mm	185 mm	185 mm	210 mm	210 mm
Aussenabmessungen						
Breite	740 mm	740 mm	740 mm	740 mm	990 mm	990 mm
Tiefe	553 mm	553 mm	553 mm	553 mm	760 mm	760 mm
Höhe	1.035 mm	1.035 mm	1.035 mm	1.035 mm	995 mm	995 mm
Nettogewicht	145 kg	159kg	145 kg	159kg	232 kg	250 kg
Grundausrüstung	1 Füllplatte					

CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO DA TAVOLA

CARATTERISTICHE	SV-204T	SV-306T	SV-308T	SV-310T
Capacità pompa	Busch 4 m ³ /h	Busch 6 m ³ /h	8 m ³ /h	Busch 10 m ³ /h
Tipo saldatura	Semplice	Semplice	Semplice	Semplice
Lunghezza barra saldatura utile	264 mm	314 mm	314 mm	314 mm
Alimentazione elettrica	230 V / 50-60 Hz / 1~			
Potenza elettrica	100 W	370 W	370 W	370 W
Pressione vuoto (max.)	2 mbar	2 mbar	2 mbar	2 mbar
Dimensioni della camera				
Larghezza	280 mm	330 mm	330 mm	330 mm
Profondità	300 mm	360 mm	360 mm	360 mm
Altezza	90 mm	140 mm	140 mm	140 mm
Dimensioni esterne				
Larghezza	323 mm	384 mm	384 mm	384 mm
Profondità	405 mm	455 mm	455 mm	455 mm
Altezza	260 mm	405 mm	405 mm	405 mm
Peso netto	23 kg	34 kg	34 kg	34 kg
Dotazione	1 piastra di riempimento			

CARATTERISTICHE	SV-408T	SV-410T	SV-418T	SV-420T	SV-520T
Capacità pompa	8 m ³ /h	Busch 10 m ³ /h	18 m ³ /h	Busch 20 m ³ /h	Busch 20 m ³ /h
Tipo saldatura	Doppio	Doppio	Doppio	Doppio	Doppio
Lunghezza barra saldatura utile	414 mm	414 mm	414 mm	414 mm	414+414 mm
Alimentazione elettrica	230 V / 50-60 Hz / 1~				
Potenza elettrica	370 W	370 W	750 W	750 W	750 W
Pressione vuoto (max.)	2 mbar	2 mbar	2 mbar	2 mbar	2 mbar
Dimensioni della camera					
Larghezza	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	560 mm
Profondità	415 mm	415 mm	415 mm	415 mm	430 mm
Altezza	145 mm	145 mm	180 mm	180 mm	180 mm
Dimensioni esterne					
Larghezza	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm	642 mm
Profondità	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm	557 mm
Altezza	413 mm	413 mm	448 mm	448 mm	455 mm
Peso netto	64 kg	64 kg	70 kg	70 kg	80 kg
Dotazione	1 piastra di riempimento				

CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO A STATIVO

CARATTERISTICHE	SV-604T	SV-606T	SV-604CCT	SV-606CCT	SV-806T	SV-810T
Capacità pompa	Busch 40 m ³ /h	Busch 63 m ³ /h	Busch 40 m ³ /h	Busch 63 m ³ /h	Busch 63 m ³ /h	Busch 100 m ³ /h
Tipo saldatura	Doppio	Doppio	Doppio	Doppio	Doppio	Doppio
Lunghezza barra saldatura utile	650+407 mm	650+407 mm	459+459 mm	459+459 mm	842+524 mm	842+524 mm
Alimentazione elettrica	230 - 400 V / 50 Hz / 3N~					
Potenza elettrica	1.100 W	1500 W	1.100 W	1500 W	1.500 W	2200 W
Pressione vuoto (max.)	0.5 mbar	0.5 mbar	0.5 mbar	0.5 mbar	0.5 mbar	0.5 mbar
Dimensioni della camera						
Larghezza	672 mm	672 mm	672 mm	672 mm	864 mm	864 mm
Profondità	481 mm	481 mm	481 mm	481 mm	603 mm	603 mm
Altezza	185 mm	185 mm	185 mm	185 mm	210 mm	210 mm
Dimensioni esterne						
Larghezza	740 mm	740 mm	740 mm	740 mm	990 mm	990 mm
Profondità	553 mm	553 mm	553 mm	553 mm	760 mm	760 mm
Altezza	1.035 mm	1.035 mm	1.035 mm	1.035 mm	995 mm	995 mm
Peso netto	145 kg	159kg	145 kg	159kg	232 kg	250 kg
Dotazione	1 piastra di riempimento					