



# ENVASADORA AL VACÍO SU-520CC

Modelo de sobremesa. 20 m<sup>3</sup>/h. 420+420 mm.



## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Dos barras de soldadura doble de 420+420 mm.  
Cuba de forma alargada.  
Equipada con bomba Busch de 20 m<sup>3</sup>/h.  
Control de vacío por sensor.

- ✓ Powered by Busch.
- ✓ Control del vacío por sensor.
- ✓ Vacío plus.
- ✓ Pantalla LCD color: toda la información de un vistazo.
- ✓ Teclado táctil retroiluminado.
- ✓ Programable. Memoria de 25 programas. Opción de bloqueo.
- ✓ Pulsador "pausa" para el marinado de alimentos.
- ✓ Programa de vacío por etapas.
- ✓ Detección de la evaporación de líquidos.
- ✓ Doble soldadura.
- ✓ Barra de soldadura sin cables.
- ✓ Programa de sellado de bolsas.
- ✓ Descompresión progresiva.
- ✓ Vac-Norm ready con descompresión automática.
- ✓ Carrocería y cuba de acero inox. Cuba embutida de forma alargada.
- ✓ Tapa amortiguada de policarbonato transparente.
- ✓ Programa dry-oil para el secado de la bomba
- ✓ Contador de horas para cambio de aceite.
- ✓ Sistema de seguridad con protecciones por fallo de vacío.

## INCLUIDO

- ✓ Plancha de relleno

## OPCIONAL

- Gas inerte
- Soldadura plus
- Impresora
- Conectividad Bluetooth
- Bolsas para envasar al vacío
- Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios
- Kit de corte de bolsa
- Soporte para envasar líquidos
- Planchas de relleno adicionales

## ACCESORIOS

- Kit corte de bolsa
- Conjunto plancha relleno
- Soporte líquidos
- Kit Vac-Norm
- Recipientes Vac-Norm
- Bolsas lisas para envasar al vacío
- Carro-soporte para envasadoras
- Etiquetas térmicas para impresora CG2 / RB
- Impresora RB para envasadora SU
- Etiquetas de transferencia térmica para impresora RB

## ESPECIFICACIONES

Capacidad de la bomba: 20 m<sup>3</sup>/h  
Capacidad de la bomba (60 Hz): 20 m<sup>3</sup>/h  
Longitud barra de soldadura: 420 mm + 420 mm  
Potencia total: -- W  
Presión vacío (máxima): 2 mbar

### Dimensiones internas

- ✓ Ancho: 568 mm
- ✓ Fondo: 431 mm
- ✓ Alto: 215 mm

### Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 634 mm
- ✓ Fondo: 552 mm
- ✓ Alto: 513 mm (230V) / [v:dim\_ext\_alto\_2] (120V)
- ✓ Fondo: 552 mm
- ✓ Alto: 513 mm

Peso neto: 76 Kg

Nivel de ruido a 1 m: 75 dB(A)

Ruido de fondo: 32 dB(A)

### Dimensiones del embalaje

786 x 612 x 685 mm

Peso bruto: 84.6 Kg

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

ficha de producto  
actualizado 28/09/2022



SAMMIC, S.L.  
Basarte, 1 - 20720 Azkoitia  
www.sammic.com



# ENVASADORA AL VACÍO SU-520CC

Modelo de sobremesa. 20 m<sup>3</sup>/h. 420+420 mm.



## MODELOS DISPONIBLES

1141100	SU-520 CC 230/50-60/1
1141127	SU-520GP+ CC 120/60/1
1141101	SU-520G CC 230/50-60/1
1141102	SU-520P CC 230/50-60/1
1141103	SU-520+ CC 230/50-60/1
1141104	SU-520P+ CC 230/50-60/1
1141105	SU-520GP CC 230/50-60/1
1141106	SU-520G+ CC 230/50-60/1
1141107	Envasadora al vacío SU-520GP+ CC 230/50-60/1
1141120	SU-520 CC 120/50-60/1
1141121	SU-520G CC 120/50-60/1
1141122	Envasadora al vacío SU-520P CC 120/50-60/1
1141123	SU-520+ CC 120/50-60/1
1141124	SU-520P+ CC 120/50-60/1
1141125	SU-520GP CC 120/50-60/1
1141126	SU-520G+ CC 120/50-60/1
1141119	SU-520GP CC 230/50-60/1 AUS

\* Consulte para versiones especiales

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



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



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto  
actualizado 28/09/2022