



PRODUCT DOCUMENT PACK

Prepared and distributed by KW Commercial Kitchen

PRODUCT

Sammic SE-420 Vacuum Packing Machine – 750 W

Model / SKU: SE-420

KW COMMERCIAL KITCHEN

7/72 Canterbury Road, Bankstown NSW 2200

Phone 1300 001 366

Email sales@kwcommercial.com.au

Web www.kwcommercial.com.au



Scan for the current KW product page

DOCUMENT NOTICE

The supplier document begins on the next page. KW contact branding is added in a separate footer area and does not replace the supplier's instructions, specifications or warranty terms.

Official supplier source: <https://www.sammic.com.au/wp-content/uploads/2025/brochures/SE-520-L.pdf>



S
SENSOR
SENSOR
line



VACUUM PACKAGING MACHINES

MACHINES À EMBALLER SOUS VIDE

SENSOR *by* sammic



The accurate vacuum for a perfect result

We have brought together the technological leader which is Sammic and the wide culinary experience of Fleischmann's Cooking Group to develop and present a range of industrial vacuum packaging machines with the aim of offering **professional equipment which is highly reliable at a fair price.**

The "Sensor" range of vacuum packaging machines is made up of robust models which are very easy to use, equipped with a high-precision sensor which controls the vacuum cycle and the Busch pumps, the indisputable leader in vacuum systems.

The Sensor range, developed in order to satisfy the needs of the widest spectrum of users, offers advanced performance due to the use of the sensor and is made up of models with pumps from 4 to 100 m³/h and sealing bars from 280 to 848+848mm.



Le vide exact pour un résultat parfait

Nous avons mis en commun le leadership technologique de Sammic avec la longue expérience culinaire de Fleischmann's Cooking Group dans le but de développer et présenter une gamme de machines à emballer sous vide industrielles, afin de proposer des **équipements professionnels d'une grande fiabilité, au juste prix.**

La gamme de machines à emballer sous vide « Sensor » est composée de modèles robustes et d'utilisation très simple. Elles sont équipées d'un capteur de grande précision qui contrôle le cycle de vide ainsi que de pompes Busch, leader incontestable dans le secteur des pompes à vide.

La gamme Sensor a été développée afin de répondre aux besoins d'un plus large éventail d'utilisateurs. Elle offre des prestations avancées de par l'utilisation du capteur et est composée de modèles avec des pompes allant de 4 jusqu'à 100 m³/h, et des barres de soudure de 280 à 848+848 mm.



#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'organisations 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



Made of stainless steel

Both the body and the vacuum chamber are constructed with high quality stainless steel. The chambers are recessed in the 200, 300 and 400 series.



Fabrication en acier inox

Le châssis comme la chambre à vide sont fabriqués en acier inoxydable de grande qualité. Dans les séries 200, 300 et 400, 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 d'une grande longévité, compte sur des bords mécanisés et polis. Le couvercle est muni d'amortisseurs à gaz avec une course finale amortie pour une ouverture délicate.

Vacuum by Busch

All of the models in the SE range are equipped with robust, reliable, high quality Busch pumps. The Busch 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.



Vacuum by Busch

Tous les modèles de la gamme SE sont munis de pompes Busch, robustes, fiables et de grande qualité. Les pompes Busch permettent une utilisation en continu et sont une garantie de vide maximal et de 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

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



Oil-dry

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

Hour counter

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



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 osmose.



Optimum vacuum, maximum control & reliability

Vide optimal, contrôle maximal & fiabilité



Stop Button

With a STOP button, at any time, you can end the vacuum stage and pass on to the next phase.



Touche Stop

La touche STOP permet à tout moment d'interrompre le vide et passer à la phase suivante.

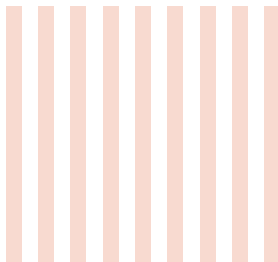
Double seal

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 une double 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

Controlled decompression

Thanks to the impulse-controlled decompression, once the bag has been sealed, the air re-enters the chamber little by little. This prevents any damage to the product or the bag.

The function of controlled decompression is especially useful for products with sharp edges or in the case of soft or fragile products.



Une décompression contrôlée

Grâce à la décompression contrôlée par impulsions, dès que le sachet est soudé l'air entre à nouveau progressivement dans la chambre. Cela évite d'éventuelles détériorations du produit ou du sachet qui le contient.

La fonction de décompression contrôlée est notamment utile pour des produits comportant des arêtes vives, ou pour le cas de produits mous ou fragiles.

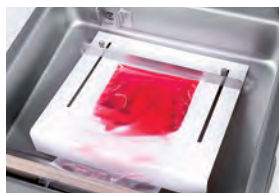
Advanced performance in all models

Des prestations avancées sur tous les modèles



Safety when packaging liquids

The microprocessor enables the pre-setting of the lowest appropriate level of vacuum for packaging liquid at room temperature without the risk of splashing or spillage.



Une meilleure sécurité dans le conditionnement des liquides

Le microprocesseur permet de préfixer un niveau inférieur de vide, plus approprié pour l'emballage de liquides à température ambiante, sans risque de débordements ou éclaboussures.

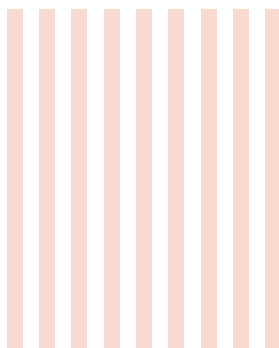
Vac-Norm ready

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.



Advanced performance in all models
Des prestations avancées sur tous les modèles

“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.

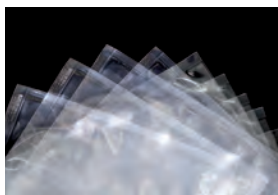
Advanced performance in all models

Des prestations avancées sur tous les modèles



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 du sachet, sans mise sous-vide. Il suffit de baisser le pourcentage de vide au moment de la programmation du cycle.

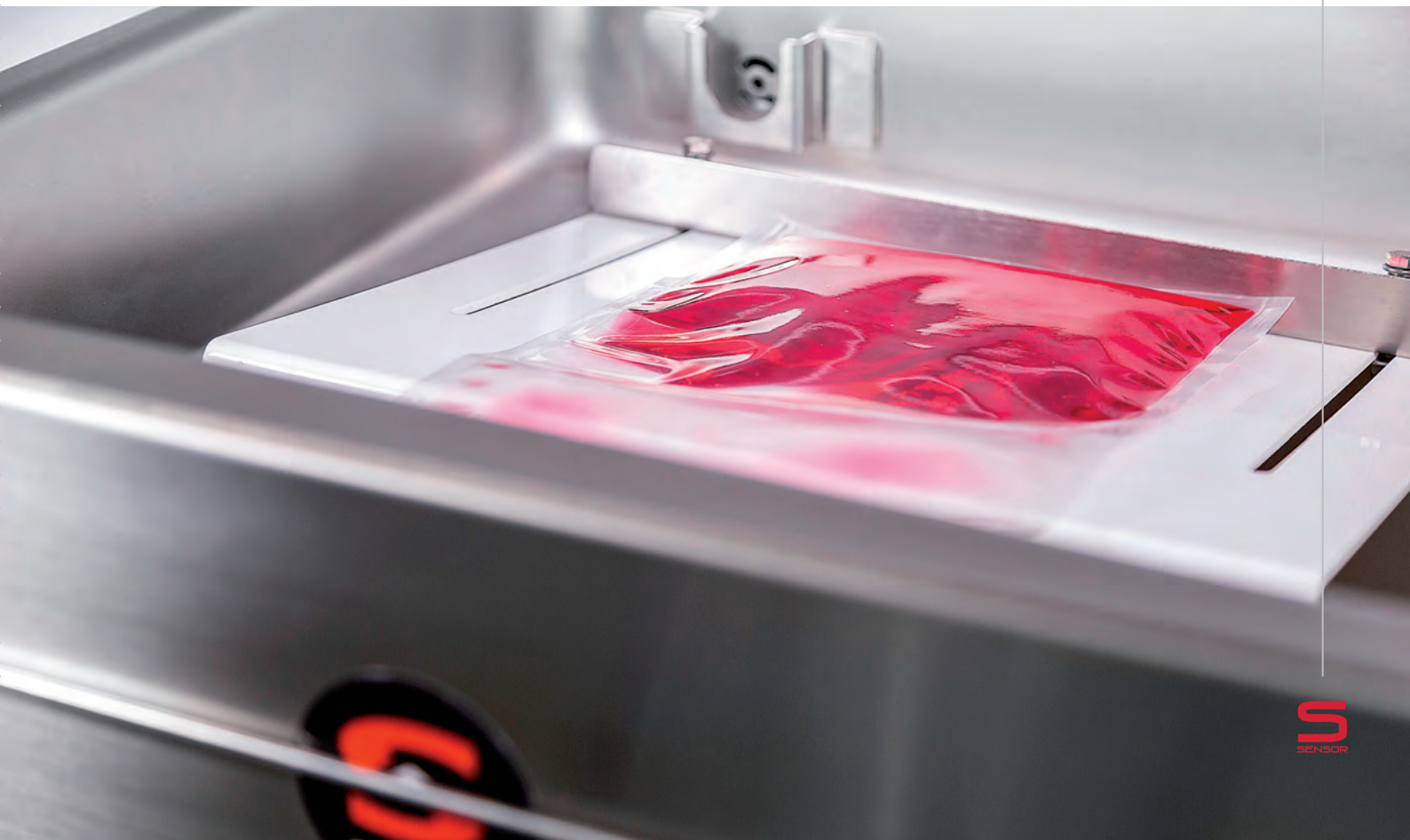
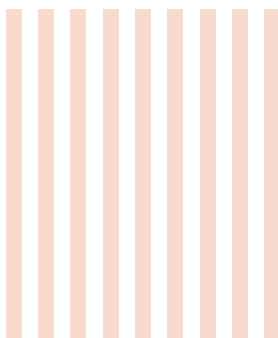
Safety for the user

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.



Hygiene 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 200, 300 and 400 series are equipped with embedded 304 stainless steel vacuum chambers free of sharp edges and with rounded contours to facilitate cleaning.

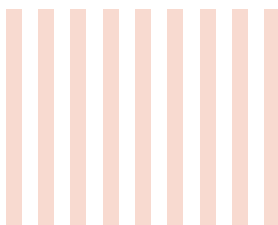


Bac embouti

Sur les séries 200, 300 et 400, 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.



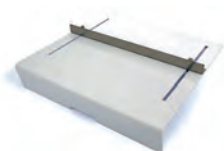
Bag cutting kit

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.

Chariot-socle pour les machines à emballer sous-vide

Les chariot-socle 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 chariot-socle sont robustes et sont équipés de roulettes.


TABLETOP VACUUM MACHINES << >> MACHINES À EMBALLER À POSER SUR TABLE
Série 200 Series


- >> Pump: Busch 4/6 m³/h.
- >> Double seal system: 280 mm.
- >> Deep-drawn chamber
- >> Pompe: Busch 4/6 m³/h.
- >> Double soudure: 280 mm.
- >> Cuve emboutie

Série 300 Series


- >> Pump: Busch 6/10/16 m³/h.
- >> Double seal system: 320 mm.
- >> Deep-drawn chamber
- >> Pompe: Busch 6/10/16 m³/h.
- >> Double soudure: 320 mm.
- >> Cuve emboutie

Série 400 Series


- >> Pump: Busch 10/16/20 m³/h.
- >> Double seal system: 420 mm.
- >> Deep-drawn chamber
- >> Pompe: Busch 10/16/20 m³/h.
- >> Double soudure: 420 mm.
- >> Cuve emboutie

Série 500 Series


- >> Pump: Busch 20 m³/h.
- >> Double seal system: 420+420 mm.
- >> Pompe: Busch 20 m³/h.
- >> Double soudure: 420+420 mm.

FLOORSTANDING VACUUM MACHINES << >> MACHINES À EMBALLER 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.

Trolley / Chariot-socle | Série 400 Series


- >> Stainless steel
- >> Dimensions: 505x550x630 mm.
- >> Acier inoxydable
- >> Dimensions: 505x550x630 mm.

Trolley / Chariot-socle | Série 500 Series


- >> Stainless steel
- >> Dimensions: 645x555x630 mm.
- >> Acier inoxydable
- >> Dimensions: 645x555x630 mm.

SENSOR Range
Specifications table



>> TABLETOP VACUUM MACHINES

SPECIFICATIONS	SE-204	SE-206	SE-306	SE-310	SE-316
Vacuum pump (m³/h)	4	6	6	10	16
Sealing type	Double				
Sealing bar length (mm)	280	280	320	320	320
Electrical loading (w)	100	370	370	370	370
Electrical supply	230V / 50-60 Hz / 1~				
Max. vacuum pressure (mbar)	2	2	2	2	2
Chamber dimensions (mm)					
Width	288	288	330	330	330
Depth	334	334	360	360	360
Height	111	111	155	155	155
External dimensions (mm)					
Width	337	337	384	384	384
Depth	431	431	465	465	465
Height	307	307	403	403	403
Net weight (kg)	23	26	34	34	35
Complete with	1 filling plate				

SPECIFICATIONS	SE-410	SE-416	SE-420	SE-520
Vacuum pump (m³/h)	10	16	20	20
Sealing type	Double			
Sealing bar length (mm)	420	420	420	420+420
Electrical loading (w)	370	370	750	750
Electrical supply	230V / 50-60 Hz / 1~			
Max. vacuum pressure (mbar)	2	2	2	2
Chamber dimensions (mm)				
Width	430	430	430	560
Depth	415	415	415	430
Height	145	180	180	183
External dimensions (mm)				
Width	484	484	484	625
Depth	529	529	529	537
Height	413	448	448	513
Net weight (kg)	64	65	70	80
Complete with	1 filling plate			

>> FLOORSTANDING VACUUM MACHINES

SPECIFICATIONS	SE-604	SE-604CC	SE-606	SE-606CC
Vacuum pump (m³/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	SE-806	SE-806CC	SE-806LL	SE-810	SE-810CC	SE-810LL
Vacuum pump (m³/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					

Gamme **SENSOR**
Tableau de caractéristiques



>> MACHINES À EMBALLER À POSER SUR TABLE

CARACTÉRISTIQUES	SE-204	SE-206	SE-306	SE-310	SE-316
Capacité pompe (m³/h)	4	6	6	10	16
Type de soudure	Double				
Longueur barre soudure (mm)	280	280	320	320	320
Puissance électrique (w)	100	370	370	370	370
Aliment. électrique	230V / 50-60 Hz / 1~				
Pression vide maximale (mbar)	2	2	2	2	2
Dimensions chambre (mm)					
Largeur	288	288	330	330	330
Profondeur	334	334	360	360	360
Hauteur	111	111	155	155	155
Dimensions extérieures (mm)					
Largeur	337	337	384	384	384
Profondeur	431	431	465	465	465
Hauteur	307	307	403	403	403
Poids net (kg)	23	26	34	34	35
Équipements inclus	1 plaque de niveau				

CARACTÉRISTIQUES	SE-410	SE-416	SE-420	SE-520
Capacité pompe (m³/h)	10	16	20	20
Type de soudure	Double			
Longueur barre soudure (mm)	420	420	420	420+420
Puissance électrique (w)	370	370	750	750
Aliment. électrique	230V / 50-60 Hz / 1~			
Pression vide maximale (mbar)	2	2	2	2
Dimensions chambre (mm)				
Largeur	430	430	430	560
Profondeur	415	415	415	430
Hauteur	145	180	180	183
Dimensions extérieures (mm)				
Largeur	484	484	484	625
Profondeur	529	529	529	537
Hauteur	413	448	448	513
Poids net (kg)	64	65	70	80
Équipements inclus	1 plaque de niveau			

>> MACHINES À EMBALLER SUR PIEDS

CARACTÉRISTIQUES	SE-604	SE-604CC	SE-606	SE-606CC
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	SE-806	SE-806CC	SE-806LL	SE-810	SE-810CC	SE-810LL
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					



UNE-EN ISO 9001

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

www.sammic.com