



ENVASADORAS AL VACÍO | EMBALADORAS DE VÁCUO

**SV-S**  
**SENSOR**

# FOOD PRESERVATION SOLUTIONS



Fundada en 1961 y con más de 50 años de experiencia en el sector, **Sammic** cuenta con más de 20 años de experiencia como fabricante de envasadoras al vacío.

Esta experiencia nos permite ofrecer envasadoras adaptadas a los distintos tipos de usuarios, tanto por su capacidad como por prestaciones.

La **gama T** cuenta con un temporizador electrónico y panel de mandos digital. Permite programar el vacío por tiempo.

La **gama S** cuenta con funciones controladas por un microprocesador de gran precisión que permite regular exactamente el nivel de vacío deseado dentro de la cámara. Además, a diferencia de la gama T, es programable y cuenta con funciones como el vacío plus y entrada de gas inerte.

## La Elección Acertada



## A Eleição Acertada

Fundada em 1961 e com mais de 50 anos de experiência no setor, a **Sammic** tem mais de 20 anos de experiência como fabricante de embaladoras a vácuo.

Esta experiência permite-nos oferecer embaladoras adaptadas aos diferentes tipos de utilizadores, tanto pela sua capacidade como por prestações.

A **gama T** conta com um temporizador eletrónico e painel de comandos digital. Permite programar o vácuo por tempo.

A **gama S** conta com funções controladas por um microprocessador de grande precisão que permite regular exatamente o nível de vácuo desejado dentro da câmara. Além disso, ao contrário da gama T, é programável e tem funções como o vácuo plus e entrada de gás inerte.





### Envasado de alimentos crudos o curados

El envasado al vacío retrasa la proliferación bacteriana en los alimentos crudos o curados, manteniendo sus cualidades intactas durante más tiempo.



### Envasado de productos cocinados tradicionalmente

El envasado de productos cocinados permite un almacenamiento racional y rapidez de reacción a la demanda.



### Cocción sous-vide

La cocción a temperatura controlada es una técnica culinaria que está ganando adeptos por las múltiples ventajas que ofrece. Esta técnica requiere que los alimentos estén envasados al vacío.



### Envasado en atmósfera protectora

El envasado de alimentos en atmósfera protectora es útil tanto para mejorar las condiciones de conservación o presentación de los mismos, como para envasar productos frágiles que no soportarían el envasado sin aire.



### Congelación de productos envasados al vacío

Al no haber trasvase de humedad entre el producto y el entorno, la congelación de productos envasados al vacío permite mantener el alimento en óptimas condiciones de conservación.



### Non-food

El envasado al vacío puede ser útil no solo para alimentos, sino también para productos que requieran una protección especial, por lo que es útil en sectores como electrónica, joyería, cosmética, etc.

### Embalamento de alimentos crus ou curados

O embalamento a vácuo atrasa a proliferação bacteriana nos alimentos crus ou curados, mantendo as suas qualidades intactas durante mais tempo.

### Embalamento de produtos cozinhados tradicionalmente

O embalamento de produtos cozinhados permite um armazenamento racional e rapidez de reação imediata.

### Cozedura sous-vide

A cozedura a temperatura controlada é uma técnica culinária que está a ganhar adeptos pelas múltiplas vantagens que oferece. Esta técnica requer que os alimentos estejam embalados a vácuo.

### Embalamento em atmosfera protetora

O embalamento de alimentos em atmosfera protetora é útil tanto para melhorar as condições de conservação ou apresentação dos mesmos, como para embalar produtos frágeis que não suportariam o embalamento sem ar.

### Congelamento de produtos embalados a vácuo

Como não há transferência de humidade entre o produto e o ambiente, a congelação de produtos embalados a vácuo permite manter o alimento em ótimas condições de conservação.

### Non-food

O embalamento a vácuo pode ser útil não só para alimentos, mas também para produtos que requeiram uma proteção especial, pelo que é útil em setores como eletrónica, joalharía, cosmética, etc.



**Máxima rentabilidad de las horas de trabajo**

El envasado al vacío, al permitir realizar el trabajo con antelación, permite una mejor organización de la jornada y aprovechar los tiempos muertos para obtener la máxima rentabilidad de las horas del personal.

Ello repercute en la calidad del trabajo, reduciendo las mermas y mejorando el resultado final del trabajo desempeñado.

**Control preciso de costes**

El envasado al vacío permite un porcionado regular de las raciones, lo cual se traduce en un control de costes preciso.

**Almacenamiento higiénico y racional**

El alimento envasado al vacío, al estar aislado de agentes contaminantes externos, se almacena en las mejores condiciones de higiene. El porcionado regular permite racionalizar el almacenamiento, permitiendo un mejor control de costes y reduciendo desperdicios.

**Optimización del proceso de compra**

El envasado al vacío permite mejorar el control de stock y racionalizar las compras, aprovechando de los mejores días de compra. Además, al permitir conservar los alimentos durante más tiempo, se pueden realizar compras mayores, reducir los tiempos y costes de desplazamientos y mejorar el poder de negociación frente a proveedores.

**Máxima rentabilidade das horas de trabalho**

O embalamento a vácuo, por permitir realizar o trabalho com antecedência, permite uma melhor organização do dia e aproveitar os tempos mortos para obter a máxima rentabilidade das horas do pessoal.

Isto repercute-se na qualidade do trabalho, reduzindo os atrasos e melhorando o resultado final do trabalho desempenhado.

**Controlo preciso de custos**

O embalamento a vácuo permite uma divisão regular das rações, o que se traduz num controlo de custos preciso.

**Armazenamento higiénico e racional**

O alimento embalado a vácuo, por estar isolado de agentes contaminantes externos, armazena-se nas melhores condições de higiene. A divisão regular permite racionalizar o armazenamento, permitindo um melhor controlo de custos e reduzindo desperdícios.

**Otimização do processo de compra**

O embalamento a vácuo permite melhorar o controlo de stock e racionalizar as compras, aproveitando os melhores dias para as efetuar. Além disso, por permitir conservar os alimentos durante mais tempo, podem-se realizar compras em maior quantidade, reduzir os tempos e custos de deslocação e melhorar o poder de negociação com os fornecedores.





### Construcción en acero inox

Tanto la carrocería como la cámara de vacío están construidas en acero inoxidable de gran calidad.

### Tapa amortiguada

La tapa, fabricada en metacrilato altamente resistente, cuenta con amortiguadores que contribuyen a reducir golpes, prolongando su vida útil.

Al ser transparente, permite ver en todo momento la evolución del ciclo.

### Powered by Busch

Las bombas de vacío Busch, robustas, fiables y de gran calidad, permiten un uso continuado. Además, las envasadoras al vacío Sammic cuentan con prestaciones avanzadas que permiten prolongar sensiblemente la vida útil de las bombas de vacío.

### Oil-dry

Todos los modelos cuentan con un programa de secado de la bomba, lo cual permite su conservación en óptimas condiciones.

### Contador de horas

La visualización del contador de horas de uso para el cambio de aceite contribuye a mejorar la durabilidad de la máquina.

### Microprocesador de gran precisión

El panel de mandos digital, estanco y de prestaciones avanzadas, permite un óptimo control del funcionamiento de las envasadoras.

El ciclo está controlado por un microprocesador de gran precisión que controla el porcentaje de vacío alcanzado dentro de la cámara, permitiendo obtener resultados precisos y uniformes en todo momento.

### Control preciso de líquidos

El microprocesador incorpora un sistema que detecta la ebullición en el caso de líquidos o salsas, pasando, en este caso, a la siguiente fase del ciclo de forma inmediata.

### Construção em aço inox

Tanto a carroçaria como a câmara de vácuo são construídas em aço inoxidável de grande qualidade.

### Tampa amortecedora

A tampa, fabricada em metacrilato altamente resistente, tem amortecedores que contribuem para reduzir golpes, prolongando a sua vida útil.

Por ser transparente, permite ver constantemente a evolução do ciclo.

### Powered by Busch

As bombas de vácuo Busch, robustas, fiáveis e de grande qualidade, permitem um uso contínuo. Além disso, as embaladoras a vácuo Sammic contam com prestações avançadas que permitem prolongar sensivelmente a vida útil das bombas de vácuo.

### Oil-dry

Todos os modelos têm um programa de secagem da bomba, o que permite a sua conservação em ótimas condições.

### Contador de horas

A visualização do contador de horas de uso para a troca de óleo contribui para melhorar a durabilidade da máquina.

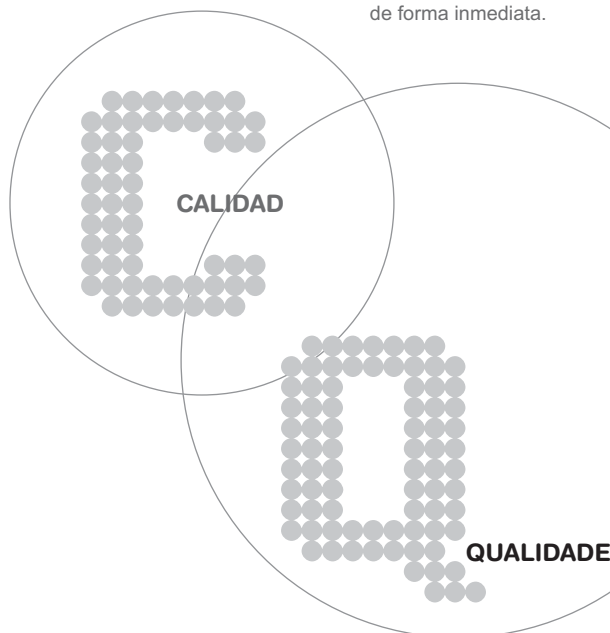
### Microprocessador de grande precisão

O painel de comandos digital, estanque e de prestações avançadas, permite um ótimo controlo do funcionamento das embaladoras.

O ciclo está controlado por um microprocessador de grande precisão que controla a percentagem de vácuo alcançada dentro da câmara, permitindo obter resultados precisos e uniformes a qualquer momento.

### Controlo preciso de líquidos

O microprocessador incorpora um sistema que deteta a ebulição no caso de líquidos ou molhos, passando, neste caso, para a fase seguinte do ciclo de forma imediata.



### Panel de mandos digital

El panel de mandos digital, estanco y de prestaciones avanzadas, permite un óptimo control del funcionamiento de las envasadoras con las mínimas operaciones.

El panel de mandos permite la visualización, mediante LEDs, de cada fase del ciclo en el momento de su ejecución. El panel de mandos cuenta con una tecla STOP que permite parar cualquier fase del ciclo, pasando a la siguiente.

### Fácil programación

Los modelos S son fácilmente programables y permite el almacenamiento de hasta 10 programas, lo cual permite obtener resultados uniformes con cualquier tipo de producto.

### Painel de comandos digital

O painel de comandos digital, estanque e de prestações avançadas, permite um ótimo controle do funcionamento das embaladoras com as mínimas operações.

O painel de comandos permite a visualização, por meio de LED, de cada fase do ciclo no momento da sua execução. O painel de comandos tem uma tecla STOP que permite parar qualquer fase do ciclo, passando para a seguinte.

### Fácil programação

Os modelos S são facilmente programáveis e permitem o armazenamento de até 10 programas, o que permite obter resultados uniformes com qualquer tipo de produto.



**NSF: la calidad reconocida**

Las envasadoras Sammic están certificados por NSF International en conformidad con la norma NSF/ANSI, lo cual es, en sí, una garantía de higiene.

**Barra de soldadura sin cables**

La barra de soldadura sin cables permite tener una cuba sin obstáculos y facilita su limpieza y mantenimiento en óptimas condiciones higiénicas.

**Cuba embutida**

En las series 300 y 400, la cuba está embutida, con acabados de gran calidad y de fácil limpieza.

**NSF: A qualidade reconhecida**

As embaladoras Sammic estão certificadas pela NSF International em conformidade com a norma NSF/ANSI, o que é, em si, uma garantia de higiene.

**Barra de soldadura sem cabos**

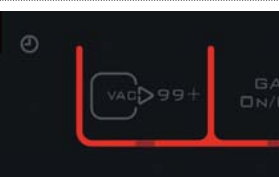
A barra de soldadura sem cabos permite ter uma cuba sem obstáculos e facilita a sua limpeza e manutenção em ótimas condições higiénicas.

**Cuba embutida**

Nas séries 300 e 400, a cuba está embutida, com acabamentos de grande qualidade e de fácil limpeza.







### Vacío plus

Esta función permite programar un tiempo extra de vacío, una vez que se ha alcanzado un vacío del 99% en la cámara.

### Atmósfera progresiva

Gracias a la atmósfera progresiva, el aire vuelve a entrar en la cámara poco a poco una vez realizado el vacío, lo cual evita posibles daños al producto o a la bolsa que lo contiene.

### Vac-Norm ready

Todos los modelos están preparados para conectar el kit de vacío exterior Vac-Norm, lo cual permite realizar el vacío en cubetas especialmente diseñadas para tal fin en lugar de utilizar bolsas de vacío.

### Entrada de gas inerte

Las envasadoras de la gama S cuentan con entrada de gas inerte de serie, función que permite envasar con atmósfera protectora que mejore la conservación del producto o evite daños en el caso de productos frágiles.

### Vácuo plus

Esta função permite programar um tempo extra de vácuo, depois de se alcançar um vácuo de 99% na câmara.

### Atmosfera progressiva

Graças à atmosfera progressiva, o ar volta a entrar na câmara pouco a pouco depois de realizado o vácuo, o que evita possíveis danos no produto ou à embalagem que o contém.

### Vac-Norm ready

Todos os modelos estão preparados para ligar o kit de vácuo exterior Vac-Norm, o que permite realizar o vácuo em cubetas especialmente desenhadas para esse fim em vez de utilizar sacos de vácuo.

### Entrada de gás inerte

As embaladoras da gama S têm entrada de gás inerte de série, função que permite embalar com atmosfera protetora que melhora a conservação do produto ou evita danos no caso de produtos frágeis.




**Bolsas para envasar al vacío**

Bolsas de vacío de distintos tamaños, disponibles en prácticos packs de 100 unidades.


**Kit de vacío exterior Vac-Norm**

Para la realización del vacío en recipientes especialmente diseñados para ello.


**Recipientes Vac-Norm**

Cubetas y tapas de máxima calidad para la realización del vacío sin bolsa, usando el kit de vacío exterior Vac-Norm.


**Kit de corte de bolsa**

Sustituyendo la barra de soldadura doble por el kit de corte de bolsa, la bolsa sobrante se corta automáticamente en el momento de sellar la misma.


**Suportes para líquidos**

Suporte que permite colocar los líquidos en la posición adecuada para su envasado, evitando que se derramen durante el proceso.


**Planchas de relleno**

Las planchas de relleno, fabricadas en policarbonato de alta calidad, tienen doble finalidad. Por un lado, permiten posicionar el producto a la altura adecuada para obtener un resultado perfecto. Por otro, al haber menos aire en la cámara, se obtiene mejor rendimiento durante el proceso de envasado, puesto que permite acortar los tiempos para alcanzar el vacío deseado.

**Sacos para embalar a vacío**

Sacos de vacío de diferentes tamaños, disponíveis em prácticos packs de 100 unidades.

**Kit de vacío exterior Vac-Norm**

Para a realização do vácuo em recipientes especialmente desenhados para isso.

**Recipientes Vac-Norm**

Cubetas e tampas de máxima qualidade para a realização do vácuo sem saco, usando o kit de vácuo exterior Vac-Norm.

**Kit de corte de saco**

Substituindo a barra de soldadura dupla pelo kit de corte de saco, o saco que sobra corta-se automaticamente no momento de selar o mesmo.

**Suportes para líquidos**

Suporte que permite colocar os líquidos na posição adequada para o seu embalamento, evitando que derramem durante o processo.

**Pranchas de enchimento**

As pranchas de enchimento, fabricadas em policarbonato de alta qualidade, têm uma dupla finalidade. Por um lado, permitem posicionar o produto à altura adequada para obter um resultado perfeito. Por outro, por ter menos ar na câmara, obtém-se melhor rendimento durante o processo de embalamento, pois permite encurtar os tempos para alcançar o vácuo pretendido.







## GAMA SV-SENSOR

### ENVASADORAS DE SOBREMESA | EMBALADORAS DE VÁCUO DE BANCADA

#### SERIE 300



- Bomba: Busch 6 / 10 m<sup>3</sup>/h.
- Soldadura simple: 314 mm.
- Cuba embutida.

- Bomba: Busch 6 / 10 m<sup>3</sup>/h.
- Soldadura simple: 314 mm.
- Cuba embutida.

#### SERIE 400



- Bomba: Busch 10 / 20 m<sup>3</sup>/h.
- Soldadura doble: 414 mm.
- Cuba embutida.

- Bomba: Busch 10 / 20 m<sup>3</sup>/h.
- Soldadura dupla: 414 mm.
- Cuba embutida.

#### SERIE 500



- Bomba: Busch 20 m<sup>3</sup>/h.
- Soldadura doble: 414 + 414 mm.

- Bomba: Busch 20 m<sup>3</sup>/h.
- Soldadura dupla: 414 + 414 mm.



## GAMA SV-SENSOR

### ENVASADORAS DE PIE | EMBALADORAS DE VÁCUO DE CHÃO

#### SERIE 600



- Bomba: Busch 40 / 63 m<sup>3</sup>/h.
- Soldadura doble:
  - 650 + 407 mm.
  - 459 + 459 mm.

- Bomba: Busch 40 / 63 m<sup>3</sup>/h.
- Soldadura dupla:
  - 650 + 407 mm.
  - 459 + 459 mm.

#### SERIE 800



- Bomba: Busch 63 / 100 m<sup>3</sup>/h.
- Soldadura doble:
  - 842 + 524 mm.
  - 524 + 524 mm.
  - 842 + 842 mm.

- Bomba: Busch 63 / 100 m<sup>3</sup>/h.
- Soldadura dupla:
  - 842 + 524 mm.
  - 524 + 524 mm.
  - 842 + 842 mm.

## ENVASADORAS DE SOBREMESA

CARACTERÍSTICAS	SV-310S	SV-410S	SV-420S	SV-520S
Capacidad bomba	Busch 10 m³/h	Busch 10 m³/h	Busch 20 m³/h	Busch 20 m³/h
Tipo soldadura	Simple	Doble	Doble	Doble
Longitud barra soldadura útil	314 mm	414 mm	414 mm	414+414 mm
Alimentación eléctrica	230 V / 50-60 Hz / 1~			
Potencia eléctrica	370 W	370 W	750 W	750 W
Presión vacío (máxima)	2 mbar	2 mbar	2 mbar	2 mbar
<b>Dimensiones de la cámara</b>				
Ancho	330 mm	430 mm	430 mm	560 mm
Fondo	360 mm	415 mm	415 mm	430 mm
Alto	140 mm	145 mm	180 mm	180 mm
<b>Dimensiones exteriores</b>				
Ancho	384 mm	500 mm	500 mm	642 mm
Fondo	455 mm	500 mm	500 mm	557 mm
Alto	405 mm	413 mm	448 mm	455 mm
Peso neto	34 kg	64 kg	70 kg	80 kg
Dotación	1 plancha de relleno			

## ENVASADORAS DE PIE

CARACTERÍSTICAS	SV-604S	SV-606S	SV-604CCS	SV-606CCS
Capacidad bomba	Busch 40 m³/h	Busch 63 m³/h	Busch 40 m³/h	Busch 63 m³/h
Tipo soldadura	Doble	Doble	Doble	Doble
Longitud barra soldadura útil	650+407 mm	650+407 mm	459+459 mm	459+459 mm
Alimentación eléctrica	230 - 400 V / 50 Hz / 3N~			
Potencia eléctrica	1.100 W	1500 W	1.100 W	1500 W
Presión vacío (máxima)	0.5 mbar	0.5 mbar	0.5 mbar	0.5 mbar
<b>Dimensiones de la cámara</b>				
Ancho	672 mm	672 mm	672 mm	672 mm
Fondo	481 mm	481 mm	481 mm	481 mm
Alto	185 mm	185 mm	185 mm	185 mm
<b>Dimensiones exteriores</b>				
Ancho	740 mm	740 mm	740 mm	740 mm
Fondo	553 mm	553 mm	553 mm	553 mm
Alto	1.035 mm	1.035 mm	1.035 mm	1.035 mm
Peso neto	145 kg	159kg	145 kg	159kg
Dotación	1 plancha de relleno			

CARACTERÍSTICAS	SV-806S	SV-810S	SV-806CCS	SV-810CCS	SV-806LLS	SV-810LLS
Capacidad bomba	Busch 63 m³/h	Busch 100 m³/h	Busch 63 m³/h	Busch 100 m³/h	Busch 63 m³/h	Busch 100 m³/h
Tipo soldadura	Doble	Doble	Doble	Doble	Doble	Doble
Longitud barra soldadura útil	842+524 mm	842+524 mm	524+524 mm	524+524 mm	842+842 mm	842+842 mm
Alimentación eléctrica	230 - 400 V / 50 Hz / 3N~					
Potencia eléctrica	1.500 W	2200 W	1.500 W	2200 W	1.500 W	2200 W
Presión vacío (máxima)	0.5 mbar	0.5 mbar	0.5 mbar	0.5 mbar	0.5 mbar	0.5 mbar
<b>Dimensiones de la cámara</b>						
Ancho	864 mm	864 mm	864 mm	864 mm	864 mm	864 mm
Fondo	603 mm	603 mm	603 mm	603 mm	603 mm	603 mm
Alto	210 mm	210 mm	210 mm	210 mm	210 mm	210 mm
<b>Dimensiones exteriores</b>						
Ancho	990 mm	990 mm	990 mm	990 mm	990 mm	990 mm
Fondo	760 mm	760 mm	760 mm	760 mm	760 mm	760 mm
Alto	995 mm	995 mm	995 mm	995 mm	995 mm	995 mm
Peso neto	232 kg	250 kg	232 kg	250 kg	232 kg	250 kg
Dotación	1 plancha de relleno					

**EMBALADORAS DE VÁCUO DE BANCADA**

CARACTERÍSTICAS	SV-310S	SV-410S	SV-420S	SV-520S
Capacidade bomba	Busch 10 m³/h	Busch 10 m³/h	Busch 20 m³/h	Busch 20 m³/h
Tipo soldadura	Simple	Dupla	Dupla	Dupla
Comprimento barra soldadura útil	314 mm	414 mm	414 mm	414+414 mm
Alimentação eléctrica	230 V / 50-60 Hz / 1~			
Potência eléctrica	370 W	370 W	750 W	750 W
Pressão vácuo (máxima)	2 mbar	2 mbar	2 mbar	2 mbar
<b>Dimensões da câmara</b>				
Largura	330 mm	430 mm	430 mm	560 mm
Profundidade	360 mm	415 mm	415 mm	430 mm
Altura	140 mm	145 mm	180 mm	180 mm
<b>Dimensões exteriores</b>				
Largura	384 mm	500 mm	500 mm	642 mm
Profundidade	455 mm	500 mm	500 mm	557 mm
Altura	405 mm	413 mm	448 mm	455 mm
Peso líquido	34 kg	64 kg	70 kg	80 kg
Dotação	1 prancha de enchimento			

**EMBALADORAS DE VÁCUO DE CHÃO**

CARACTERÍSTICAS	SV-604S	SV-606S	SV-604CCS	SV-606CCS
Capacidade bomba	Busch 40 m³/h	Busch 63 m³/h	Busch 40 m³/h	Busch 63 m³/h
Tipo soldadura	Dupla	Dupla	Dupla	Dupla
Comprimento barra soldadura útil	650+407 mm	650+407 mm	459+459 mm	459+459 mm
Alimentação eléctrica	230 - 400 V / 50 Hz / 3N~			
Potência eléctrica	1.100 W	1500 W	1.100 W	1500 W
Pressão vácuo (máxima)	0.5 mbar	0.5 mbar	0.5 mbar	0.5 mbar
<b>Dimensões da câmara</b>				
Largura	672 mm	672 mm	672 mm	672 mm
Profundidade	481 mm	481 mm	481 mm	481 mm
Altura	185 mm	185 mm	185 mm	185 mm
<b>Dimensões exteriores</b>				
Largura	740 mm	740 mm	740 mm	740 mm
Profundidade	553 mm	553 mm	553 mm	553 mm
Altura	1.035 mm	1.035 mm	1.035 mm	1.035 mm
Peso líquido	145 kg	159kg	145 kg	159kg
Dotação	1 prancha de enchimento			

CARACTERÍSTICAS	SV-806S	SV-810S	SV-806CCS	SV-810CCS	SV-806LLS	SV-810LLS
Capacidade bomba	Busch 63 m³/h	Busch 100 m³/h	Busch 63 m³/h	Busch 100 m³/h	Busch 63 m³/h	Busch 100 m³/h
Tipo soldadura	Dupla	Dupla	Dupla	Dupla	Dupla	Dupla
Comprimento barra soldadura útil	842+524 mm	842+524 mm	524+524 mm	524+524 mm	842+842 mm	842+842 mm
Alimentação eléctrica	230 - 400 V / 50 Hz / 3N~					
Potência eléctrica	1.500 W	2200 W	1.500 W	2200 W	1.500 W	2200 W
Pressão vácuo (máxima)	0.5 mbar	0.5 mbar	0.5 mbar	0.5 mbar	0.5 mbar	0.5 mbar
<b>Dimensões da câmara</b>						
Largura	864 mm	864 mm	864 mm	864 mm	864 mm	864 mm
Profundidade	603 mm	603 mm	603 mm	603 mm	603 mm	603 mm
Altura	210 mm	210 mm	210 mm	210 mm	210 mm	210 mm
<b>Dimensões exteriores</b>						
Largura	990 mm	990 mm	990 mm	990 mm	990 mm	990 mm
Profundidade	760 mm	760 mm	760 mm	760 mm	760 mm	760 mm
Altura	995 mm	995 mm	995 mm	995 mm	995 mm	995 mm
Peso líquido	232 kg	250 kg	232 kg	250 kg	232 kg	250 kg
Dotação	1 prancha de enchimento					

