



LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E COTTURA SOTTOVUOTO



Confezionatrici sottovuoto industriali

Confezionatrici professionali di grande precisione per l'ospitalità, le collettività e l'alimentazione

Le confezionatrici sottovuoto professionali consentono di prolungare la durata di conservazione di cibi crudi o cotti, senza perdere peso, senza che si secchino o si mescolino sapori e odori.



Costruzione di alta qualità

- Dotati di pompe Busch.
- Vuoto controllato da un sensore di alta precisione.
- Doppia saldatura o doppia resistenza di saldatura per garantire la durata del vuoto.
- Barra per saldatura senza cavi.
- Carrozzeria e vasca in acciaio inox.
- Vasca stampata nelle serie 200, 300, 400 e 500.
- Coperchio ammortizzato trasparente.
- Pannello di controllo digitale.

Funzionalità avanzate su tutti i modelli

- Sicurezza nell'imballaggio dei liquidi.
- Pronti per il collegamento con il kit per vuoto esterno Vac Norm con decompressione automatica.
- Programma di sigillatura del sacco.
- Pulsante "pausa" per marinare il cibo.
- Decompressione controllata.
- Vuoto plus che permette di programmare fino a 10 secondi di vuoto extra.

Garanzie di igiene e durata

- Barra saldante senza cavi per una facile e comoda pulizia della vasca.
- Vasca con bordi arrotondati per una facile pulizia.
- Sistema di sicurezza con protezioni per mancanza di vuoto.
- Programma dry-oil per asciugatura della pompa.
- Contatore per cambio olio.
- Omologati da NSF.

The Smart Vacuum Xperience

Equipaggiati con pompe Busch

Robuste, affidabili e di grande qualità.

Vasche stampate

Sia la carrozzeria che la vasca sono realizzate in acciaio inossidabile.

Vuoto plus

Ideale per la cottura sottovuoto e ottenere trasparenze e osmosi.

Decompressione controllata a impulsi

Per evitare possibili danni al prodotto o alla busta che lo contiene.

Pulsante pausa

Particolarmente utile per marinare diversi prodotti in una ricetta.

Vuoto esterno

Pronti per collegare il kit di vuoto esterno Vac-Norm.

Doppia resistenza di saldatura

Garantendo la tenuta ermetica della borsa in ogni momento.

Confezionamento di liquidi

Sicurezza nel confezionamento di liquidi senza rischio di schizzi o traboccamenti.



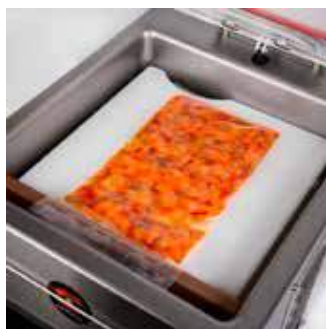


	SE - SENSOR						
	SE-200	SE-300	SE-400	SE-520	SE-540	SE-600	SE-800
Capacità della pompa	4 / 8 m³/h	8 / 10 / 16 m³/h	10 / 16 / 20 m³/h	20 m³/h	40 m³/h	40 / 63 m³/h	63 / 100 m³/h
Saldatura doppia	sì	sì	sì	sì	sì	sì	sì
Lunghezza barra	280 mm	320 mm	420 mm	420+420 / 555 mm	420 + 420 mm	413+656 / 465+465 mm	530+848 / 581+581 / 848+848 mm
Potenza Totale	100 / 450 W	350 / 370 / 370 W	370 / 550 / 750 W	750 W	1100 W	1100 / 1500 W	1500 / 2200 W
Pressione vuoto (massima)	2 mbar	2 mbar	2 mbar	2 mbar	1 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
DIMENSIONI INTERNE							
Larghezza	288 mm	330 mm	430 mm	560 mm	430 mm	672 mm	864 mm
Profondità	334 mm	360 mm	415 mm	430 mm	415 mm	481 mm	603 mm
Altezza	111 mm	155 mm	145 / 180 / 180 mm	183 mm	180 mm	200 mm	215 mm
DIMENSIONI ESTERNE							
Larghezza	337 mm	384 mm	484 mm	634 mm	650 mm	740 mm	960 mm
Profondità	431 mm	465 mm	529 mm	552 mm	589 mm	566 mm	757 mm
Altezza	307 mm	403 mm	413 / 448 / 448 mm	513 mm	968 mm	997 mm	998 mm
Peso netto	24 / 32 / 32 kg	36 / 36 / 39 / 42 kg	49 / 51 / 57 kg	76 / 71 kg	92 kg	145 / 159 kg	232 / 250 kg

	SU - SENSOR ULTRA						
	SU-300	SU-400	SU-520	SU-540	SU-600	SU-800	SU-6000
Capacità della pompa	10 / 16 m³/h	16 / 20 m³/h	20 m³/h	40 m³/h	40 / 63 m³/h	63 / 100 m³/h	100 / 155 m³/h
Saldatura doppia	sì	sì	sì	sì	sì	sì	sì
Lunghezza barra	320 mm	420 mm	420+420 / 555 mm	420 + 420 mm	413+656 / 465+465 mm	530+848 / 581+581 / 848+848 mm	2 x (662 + 662) mm
Potenza Totale	370 / 370 W	550 / 750 W	750 W	1100 W	1100 / 1500 W	1500 / 2200 W	2200 / 4000 W
Pressione vuoto (massima)	2 mbar	2 mbar	2 mbar	1 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
DIMENSIONI INTERNE							
Larghezza	330 mm	430 mm	560 mm	430 mm	672 mm	864 mm	662 mm
Profondità	360 mm	415 mm	430 mm	415 mm	481 mm	603 mm	874 mm
Altezza	155 mm	180 mm	183 mm	180 mm	200 mm	215 mm	205 mm
DIMENSIONI ESTERNE							
Larghezza	384 mm	484 mm	634 mm	650 mm	740 mm	960 mm	1640 mm
Profondità	465 mm	529 mm	552 mm	589 mm	566 mm	757 mm	874 mm
Altezza	403 mm	448 mm	513 mm	968 mm	997 mm	998 mm	1370 mm
Peso netto	34 / 34 / 35 kg	64 / 65 / 40 kg	80 kg	92 kg	145 / 159 kg	232 / 250 kg	360 kg



Powered by Busch
Garanzia di qualità.



**Massima precisione e
consistenza**
Vuoto controllato tramite
sensore.



Massima versatilità
Vuoto in sacchetti, vuoto
in contenitori esterni e
possibilità di confezionare in
vasetti di vetro.

SE - SENSOR

Gamma SE. Vuoto controllato da sensore di grande precisione.

■ Caratteristiche particolari della gamma Sensor

Pannello di comando digitale

Pannello dotato di display che indica la percentuale esatta di vuoto.

Sicurezza nell'imballaggio dei liquidi

Sicurezza nell'imballaggio dei liquidi grazie al controllo del sensore.

Decompressione controllata

Decompressione a impulsi per proteggere il prodotto da imballare ed evitare rotture del sacchetto sottovuoto.

Vuoto plus

Programma fino a 10 secondi di vuoto extra.

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO - SERIE SE-200



Modello compatto da tavola. 4 / 8 m³/h. 280 mm.

- Lunghezza barra saldante: 280 mm.
- Pompa **Busch** da 4 / 8 m³/h.
- Vuoto controllato mediante sensore.

Incluso

- Piastra di riempimento.

Opzionale

- Sacchetti per il confezionamento sottovuoto.
- Kit per vuoto esterno Vac-Norm, recipienti e accessori.
- Piastre di riempimento supplementari.



		Lunghezza barra saldatura	Capacità della pompa	Prezzo
1140620	 Confezionatrice sottovuoto SE-204 230/50-60/1	280 mm	4 m³/h	1.972€
1141080	 Confezionatrice sottovuoto SE-208 230/50-60/1	280 mm	8 m³/h	2.239€



CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO - SERIE SE-300



Modello compatto da tavola. 8 / 10 / 16 m³/h. 320 mm.

- Lunghezza barra saldante: 320 mm.
- Pompa **Busch** da 8 / 10 / 16 m³/h.

Incluso

- Piastra di riempimento.

Opzionale

- Sacchetti per il confezionamento sottovuoto.
- Kit per vuoto esterno Vac-Norm, recipienti e accessori.
- Supporto per confezionare liquidi.
- Piastre di riempimento supplementari.

		Lunghezza barra saldatura	Capacità della pompa	Prezzo
1141083	 Confezionatrice sottovuoto SE-308 230/50-60/1	320 mm	8 m³/h	2.692€
1140628	 Confezionatrice sottovuoto SE-310 230/50-60/1	320 mm	10 m³/h	2.762€
1140630	 Confezionatrice sottovuoto SE-316 230/50-60/1	320 mm	16 m³/h	2.996€

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO - SERIE SE-400



Modello compatto da tavola. 10 / 16 / 20 m³/h. 420 mm.

- Lunghezza barra saldante: 420 mm.
- Pompa **Busch** da 10 / 16 / 20 m³/h.
- Vuoto controllato mediante sensore.

Incluso

- Piastra di riempimento.

Opzionale

- Sacchetti per il confezionamento sottovuoto.
- Kit per vuoto esterno Vac-Norm, recipienti e accessori.
- Kit di taglio del contenitore.
- Supporto per confezionare liquidi.
- Piastre di riempimento supplementari.

			Lunghezza barra saldataura	Capacità della pompa	Prezzo
1140634		Confezionatrice sottovuoto SE-410 230/50-60/1	420 mm	10 m³/h	3.400€
1140636		Confezionatrice sottovuoto SE-416 230/50-60/1	420 mm	16 m³/h	3.487€
1140638		Confezionatrice sottovuoto SE-420 230/50-60/1	420 mm	20 m³/h	3.773€

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO - SERIE SE-520



Modello compatto da tavola. 20 m³/h. 420+420 / 555 mm.

- Due barre saldanti da 420+420 / 555 mm.
- Pompa **Busch** da 20 m³/h.
- Vuoto controllato mediante sensore.

Incluso

- Piastra di riempimento.

Opzionale

- Sacchetti per il confezionamento sottovuoto.
- Kit per vuoto esterno Vac-Norm, recipienti e accessori.
- Kit di taglio del contenitore.
- Supporto per confezionare liquidi.
- Piastre di riempimento supplementari.

		Lunghezza barra saldatura	Capacità della pompa	Prezzo
1141142	 Confezionatrice sottovuoto SE-520 CC 230/50-60/1	420 + 420 mm	20 m³/h	5.140€
1141143	 Confezionatrice sottovuoto SE-520 L 230/50-60/1	555 mm	20 m³/h	4.850€

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO - SERIE SE-540



novità

Modello a pavimento. 40 m³/h. 420 + 420 mm.

- Due barre saldanti da 420 + 420 mm.
- Pompa **Becker** da 40 m³/h.
- Vuoto controllato mediante sensore.

Incluso

- Piastra di riempimento.

Opzionale

- Sacchetti per il confezionamento sottovuoto.
- Kit per vuoto esterno Vac-Norm, recipienti e accessori.
- Kit di taglio del contenitore.
- Supporto per confezionare liquidi.
- Piastre di riempimento supplementari.

		Lunghezza barra saldatura	Capacità della pompa	Prezzo
1141155	 Confezionatrice sottovuoto SE-540 CC 230/50-60/1	420 + 420 mm	40 m³/h	6.340€



CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO - SERIE SE-600



Modello a pavimento. 40 / 63 m³/h. 413+656 / 465+465 mm.

- Due barre saldanti da 413+656 / 465+465 mm.
- Pompa **Busch** da 40 / 63 m³/h.
- Vuoto controllato mediante sensore.

Incluso

- Piastra di riempimento.

Opzionale

- Sacchetti per il confezionamento sottovuoto.
- Kit per vuoto esterno Vac-Norm, recipienti e accessori.
- Kit di taglio del contenitore.
- Supporto per confezionare liquidi.
- Piastre di riempimento supplementari.



		Lunghezza barra saldatura	Capacità della pompa	Prezzo	
1140650		Confezionatrice sottovuoto SE-604 230-400/50/3N	413 + 656 mm	40 m³/h	7.670€
1140651		Confezionatrice sottovuoto SE-604 CC 230-400/50/3N	465 + 465 mm	40 m³/h	7.670€
1140662		Confezionatrice sottovuoto SE-606 230-400/50/3N	413 + 656 mm	63 m³/h	8.057€
1140663		Confezionatrice sottovuoto SE-606 CC 230-400/50/3N	465 + 465 mm	63 m³/h	8.057€

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO - SERIE SE-800



Modello a pavimento. 63 / 100 m³/h. 530+848 / 581+581 / 848+848 mm.

- Due barre saldanti da 530+848 / 581+581 / 848+848 mm.
- Pompa **Busch** da 63 / 100 m³/h.
- Vuoto controllato mediante sensore.

Incluso

- Piastra di riempimento.

Opzionale

- Sacchetti per il confezionamento sottovuoto.
- Kit per vuoto esterno Vac-Norm, recipienti e accessori.
- Kit di taglio della busta.
- Supporto per confezionare liquidi.
- Piastre di riempimento supplementari.



		Lunghezza barra saldatura	Capacità della pompa	Prezzo	
1140680		Confezionatrice sottovuoto SE-806 230-400/50/3N	530 + 848 mm	63 m³/h	9.909€
1140681		Confezionatrice sottovuoto SE-806 CC 230-400/50/3N	581 + 581 mm	63 m³/h	9.909€
1140682		Confezionatrice sottovuoto SE-806 LL 230-400/50/3N	848 + 848 mm	63 m³/h	10.002€
1140696		Confezionatrice sottovuoto SE-810 400/50-60/3N	530 + 848 mm	100 m³/h	11.647€
1140697		Confezionatrice sottovuoto SE-810 CC 400/50-60/3N	581 + 581 mm	100 m³/h	11.647€
1140698		Confezionatrice sottovuoto SE-810 LL 400/50-60/3N	848 + 848 mm	100 m³/h	11.739€

SU - SENSOR ULTRA

Gamma SU.

■ Vuoto controllato da sensore

Ampia gamma di opzioni e schermo LCD a colori da 3.9".

■ Cerchi l'ultima novità per la tua macchina sottovuoto?

SU È LA GAMMA DI CUI HAI BISOGNO.

Pannello di controllo avanzato

Pannello digitale con schermo LCD a colori da 3.9": tutte le informazioni a colpo d'occhio.

Tastiera touch

Tastiera touch retroilluminata protetta contro gli spruzzi di liquidi.

Memoria dei programmi

Capacità di memorizzare 99 programmi differenti con opzione di blocco.

Vuoto per fasi

Programma speciale per prodotti morbidi di tipo poroso.

Confeziona i tuoi liquidi in sicurezza

Sistema di rilevamento del punto di evaporazione dei liquidi, garantendo il massimo vuoto possibile.

Decompressione progressiva

Evita la perforazione del sacchetto con prodotti con spigoli affilati.

Connettività Bluetooth

Programma e controlla la tua macchina sottovuoto dall'app SammicVac.

Stampa le tue etichette

Connessione a una stampante standard per stampare le tue etichette senza bisogno di PC o altri dispositivi. La stampante è opzionale.



Prestazioni e opzioni avanzate

Massimo controllo e coerenza dei risultati in ogni momento.



Connettività Bluetooth

Programmazione facile e stampa diretta di etichette (stampante opzionale).



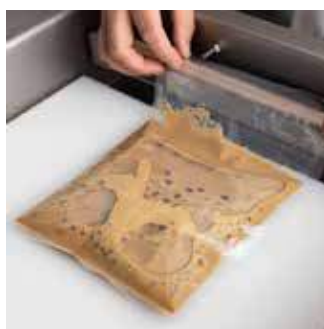
Memoria dei programmi

Crea e nomina i tuoi programmi dall'app.



Opzioni extra

Ampio catalogo di opzioni extra: saldatura migliorata, stampante, gas inerte.



Confeziona i tuoi liquidi in modo sicuro

Sistema di rilevamento del punto di evaporazione dei liquidi.



CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO - SERIE SU-300



Modello compatto da tavola. 10 / 16 m³/h. 320 mm.

- Lunghezza barra saldante: 320 mm.
- Pompa **Busch** da 10 / 16 m³/h.

Incluso

- Connettività Bluetooth e collegamento stampante.
- Piastra di riempimento.

Opzionale

- Gas inerte.
- Stampante.
- Contenitori per il confezionamento sottovuoto.
- Kit per vuoto esterno Vac-Norm, recipienti e accessori.
- Supporto per confezionare liquidi.
- Piastre di riempimento supplementari.



	Capacità della pompa	Lunghezza barra	Prezzo
 Confezionatrice sottovuoto SU-310P 230/50-60/1	10 m³/h	320 mm	3.129€
 Confezionatrice sottovuoto SU-316P 230/50-60/1	16 m³/h	320 mm	3.364€

	Prezzo
G - Opzione ingresso del gas inerte SU-3XX / 4XX (installato)	+122€
+ - Opzione saldatura plus per SU-316 (installato)	+122€

LISTA DI CODICI	Capacità della pompa	Lunghezza barra	Entrata gas inerte	Bluetooth	Colleta-mento stampante	Saldatura plus	Prezzo
1140732 SU-310P 230/50-60/1	10 m³/h	320 mm		✓	✓		3.129€
1140733 SU-310GP 230/50-60/1	10 m³/h	320 mm	✓	✓	✓		3.251€
1140744 SU-316P 230/50-60/1	16 m³/h	320 mm		✓	✓		3.364€
1140746 SU-316P+ 230/50-60/1	16 m³/h	320 mm		✓	✓	✓	3.486€
1140747 SU-316GP 230/50-60/1	16 m³/h	320 mm	✓	✓	✓		3.486€
1140749 SU-316GP+ 230/50-60/1	16 m³/h	320 mm	✓	✓	✓	✓	3.608€

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO - SERIE SU-400



Modello compatto da tavola. 16 / 20 m³/h. 420 mm.

- Lunghezza barra saldante: 420 mm.
- Pompa **Busch** da 16 / 20 m³/h.
- Vuoto controllato mediante sensore.

Incluso

- Connettività Bluetooth e collegamento stampante.
- Piastra di riempimento.

Opzionale

- Gas inerte.
- Stampante.
- Contenitori per il confezionamento sottovuoto.
- Kit per vuoto esterno Vac-Norm, recipienti e accessori.
- Kit di taglio del contenitore.
- Supporto per confezionare liquidi.
- Piastre di riempimento supplementari.

	Capacità della pompa	Lunghezza barra	Prezzo
 Confezionatrice sottovuoto SU-416P 230/50-60/1	16 m³/h	420 mm	3.854€
 Confezionatrice sottovuoto SU-420P 230/50-60/1	20 m³/h	420 mm	4.140€

	Prezzo
G - Opzione ingresso del gas inerte SU-3XX / 4XX (installato)	+122€
+ - Opzione saldatura plus per SU-420 (installato)	+122€

LISTA DI CODICI	Capacità della pompa	Lunghezza barra	Entrata gas inerte	Bluetooth	Colleta-mento stampante	Saldatura plus	Prezzo
1140762 SU-416P 230/50-60/1	16 m³/h	420 mm		✓	✓		3.854€
1140763 SU-416GP 230/50-60/1	16 m³/h	420 mm	✓	✓	✓		3.976€
1140774 SU-420P 230/50-60/1	20 m³/h	420 mm		✓	✓		4.140€
1140776 SU-420P+ 230/50-60/1	20 m³/h	420 mm		✓	✓	✓	4.262€
1140777 SU-420GP 230/50-60/1	20 m³/h	420 mm	✓	✓	✓		4.262€
1140779 SU-420GP+ 230/50-60/1	20 m³/h	420 mm	✓	✓	✓	✓	4.384€



CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO - SERIE SU-520

Modello compatto da tavola. 20 m³/h. 420+420 / 555 mm.

- Due barre saldanti da 420+420 / 555 mm.
- Pompa **Busch** da 20 m³/h.
- Vuoto controllato mediante sensore.



Incluso

- Connettività Bluetooth e collegamento stampante.
- Piastra di riempimento.

Opzionale

- Gas inerte.
- Stampante.
- Contenitori per il confezionamento sottovuoto.
- Kit per vuoto esterno Vac-Norm, recipienti e accessori.
- Kit di taglio del contenitore.
- Supporto per confezionare liquidi.
- Piastre di riempimento supplementari.

	Capacità della pompa	Lunghezza barra	Prezzo
Confezionatrice sottovuoto SU-520P CC 230/50-60/1	20 m ³ /h	420 + 420 mm	5.507€
Confezionatrice sottovuoto SU-520P L 230/50-60/1	20 m ³ /h	555 mm	5.217€

	Prezzo
G - Opzione ingresso del gas inerte SU-520 (installato)	+122€
+ - Opzione saldatura plus per SU-520 / SU-520CC (installato)	+245€
+ - Opzione saldatura plus per SU-520L (installato)	+122€

LISTA DI CODICI		Capacità della pompa	Lunghezza barra	Entrata gas inerte	Bluetooth	Colleta-mento stampante	Saldatura plus	Prezzo
1141102	SU-520P CC 230/50-60/1	20 m ³ /h	420 + 420 mm		✓	✓		5.507€
1141104	SU-520P+ CC 230/50-60/1	20 m ³ /h	420 + 420 mm		✓	✓	✓	5.752€
1141105	SU-520GP CC 230/50-60/1	20 m ³ /h	420 + 420 mm	✓	✓	✓		5.629€
1141107	SU-520GP+ CC 230/50-60/1	20 m ³ /h	420 + 420 mm	✓	✓	✓	✓	5.874€
1141112	SU-520P L 230/50-60/1	20 m ³ /h	555 mm		✓	✓		5.217€
1141114	SU-520P+ L 230/50-60/1	20 m ³ /h	555 mm		✓	✓	✓	5.339€
1141115	SU-520GP L 230/50-60/1	20 m ³ /h	555 mm	✓	✓	✓		5.339€
1141117	SU-520GP+ L 230/50-60/1	20 m ³ /h	555 mm	✓	✓	✓	✓	5.461€

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO - SERIE SU-540



novità

Modello a pavimento. 40 m³/h. 420 + 420 mm.

- Due barre saldanti da 420 + 420 mm.
- Pompa **Becker** da 40 m³/h.
- Vuoto controllato mediante sensore.

Incluso

- Connettività Bluetooth e collegamento stampante.
- Piastra di riempimento.

Opzionale

- Gas inerte.
- Stampante.
- Contenitori per il confezionamento sottovuoto.
- Kit per vuoto esterno Vac-Norm, recipienti e accessori.
- Kit di taglio del contenitore.
- Supporto per confezionare liquidi.
- Piastre di riempimento supplementari.

	Capacità della pompa	Lunghezza barra	Prezzo
 Confezionatrice sottovuoto SU-540P CC 230/50-60/1	40 m ³ /h	420 + 420 mm	6.707€

	Prezzo
G - Opzione ingresso del gas inerte SU-540 (installato)	+122€
+ - Opzione saldatura plus per SU-540 (installato)	+245€

LISTA DI CODICI	Capacità della pompa	Lunghezza barra	Entrata gas inerte	Bluetooth	Colleta-mento stampante	Saldatura plus	Prezzo
1141160 SU-540P CC 230/50-60/1	40 m ³ /h	420 + 420 mm		✓	✓		6.707€
1141161 SU-540GP CC 230/50-60/1	40 m ³ /h	420 + 420 mm	✓	✓	✓		6.829€
1141162 SU-540P+ CC 230/50-60/1	40 m ³ /h	420 + 420 mm		✓	✓	✓	6.952€
1141163 SU-540GP+ CC 230/50-60/1	40 m ³ /h	420 + 420 mm	✓	✓	✓	✓	7.074€





CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO - SERIE SU-600



Modello a pavimento. 40 / 63 m³/h. 413+656 / 465+465 mm.

- Due barre saldanti da 413+656 / 465+465 mm.
- Pompa **Busch** da 40 / 63 m³/h.
- Vuoto controllato mediante sensore.

Incluso

- Connettività Bluetooth e collegamento stampante.
- Piastra di riempimento.

Opzionale

- Gas inerte.
- Stampante.
- Contenitori per il confezionamento sottovuoto.
- Kit per vuoto esterno Vac-Norm, recipienti e accessori.
- Kit di taglio del contenitore.
- Supporto per confezionare liquidi.
- Piastre di riempimento supplementari.

	Capacità della pompa	Lunghezza barra	Prezzo
 Confezionatrice sottovuoto SU-604P 230-400/50/3N	40 m³/h	413 + 656 mm	8.221€
 Confezionatrice sottovuoto SU-606P 230-400/50/3N	63 m³/h	413 + 656 mm	8.607€
 Confezionatrice sottovuoto SU-604P CC 230-400/50/3N	40 m³/h	465 + 465 mm	8.221€
 Confezionatrice sottovuoto SU-606P CC 230-400/50/3N	63 m³/h	465 + 465 mm	8.607€

	Prezzo
G - Opzione ingresso del gas inerte SU-6XX (installato)	+245€
+ - Opzione saldatura plus per SU-606 (installato)	+245€

LISTA DI CODICI	Capacità della pompa	Lunghezza barra	Entrata gas inerte	Bluetooth	Colleta-mento stampante	Saldatura plus	Prezzo
1140814 SU-604P 230-400/50/3N	40 m³/h	413 + 656 mm		✓	✓		8.221€
1140815 SU-604GP 230-400/50/3N	40 m³/h	413 + 656 mm	✓	✓	✓		8.466€
1140838 SU-606P 230-400/50/3N	63 m³/h	413 + 656 mm		✓	✓		8.607€
1140840 SU-606P+ 230-400/50/3N	63 m³/h	413 + 656 mm		✓	✓	✓	8.852€
1140841 SU-606GP 230-400/50/3N	63 m³/h	413 + 656 mm	✓	✓	✓		8.852€
1140843 SU-606GP+ 230-400/50/3N	63 m³/h	413 + 656 mm	✓	✓	✓	✓	9.097€
1140820 SU-604P CC 230-400/50/3N	40 m³/h	465 + 465 mm		✓	✓		8.221€
1140821 SU-604GP CC 230-400/50/3N	40 m³/h	465 + 465 mm	✓	✓	✓		8.466€
1140848 SU-606P CC 230-400/50/3N	63 m³/h	465 + 465 mm		✓	✓		8.607€
1140850 SU-606P+ CC 230-400/50/3N	63 m³/h	465 + 465 mm		✓	✓	✓	8.852€
1140851 SU-606GP CC 230-400/50/3N	63 m³/h	465 + 465 mm	✓	✓	✓		8.852€
1140853 SU-606GP+ CC 230-400/50/3N	63 m³/h	465 + 465 mm	✓	✓	✓	✓	9.097€

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO - SERIE SU-800



Modello a pavimento. 63 / 100 m³/h. 530+848 / 581+581 / 848+848 mm.

- Due barre saldanti da 530+848 / 581+581 / 848+848 mm.
- Pompa **Busch** da 63 / 100 m³/h.
- Vuoto controllato mediante sensore.

Incluso

- Connettività Bluetooth e collegamento stampante.
- Piastra di riempimento.

Opzionale

- Gas inerte.
- Stampante.
- Connettività Bluetooth.
- Contenitori per il confezionamento sottovuoto.
- Kit per vuoto esterno Vac-Norm, recipienti e accessori.
- Kit di taglio del contenitore.
- Supporto per confezionare liquidi.
- Piastre di riempimento supplementari.

	Capacità della pompa	Lunghezza barra	Prezzo
 Confezionatrice sottovuoto SU-806P 230-400/50/3N	63 m³/h	530 + 848 mm	10.461€
 Confezionatrice sottovuoto SU-806P CC 230-400/50/3N	63 m³/h	581 + 581 mm	10.461€
 Confezionatrice sottovuoto SU-806P LL 230-400/50/3N	63 m³/h	848 + 848 mm	10.553€
 Confezionatrice sottovuoto SU-810P 400/50-60/3N	100 m³/h	530 + 848 mm	12.199€
 Confezionatrice sottovuoto SU-810P CC 400/50-60/3N	100 m³/h	581 + 581 mm	12.199€
 Confezionatrice sottovuoto SU-810P LL 400/50-60/3N	100 m³/h	848 + 848 mm	12.291€

	Prezzo
G - Opzione ingresso del gas inerte SU-8XX (installato)	+368€
+ - Opzione saldatura PLUS per SU-810 (installato)	+245€

LISTA DI CODICI	Capacità della pompa	Lunghezza barra	Entrata gas inerte	Bluetooth	Colleta-mento stampante	Saldatura plus	Prezzo
1140884 SU-806P 230-400/50/3N	63 m³/h	530 + 848 mm		✓	✓		10.461€
1140885 SU-806GP 230-400/50/3N	63 m³/h	530 + 848 mm	✓	✓	✓		10.829€
1140890 SU-806P CC 230-400/50/3N	63 m³/h	581 + 581 mm		✓	✓		10.461€
1140891 SU-806GP CC 230-400/50/3N	63 m³/h	581 + 581 mm	✓	✓	✓		10.829€
1140896 SU-806P LL 230-400/50/3N	63 m³/h	848 + 848 mm		✓	✓		10.553€
1140897 SU-806GP LL 230-400/50/3N	63 m³/h	848 + 848 mm	✓	✓	✓		10.921€
1140938 SU-810P 400/50-60/3N	100 m³/h	530 + 848 mm		✓	✓		12.199€
1140940 SU-810P+ 400/50-60/3N	100 m³/h	530 + 848 mm		✓	✓	✓	12.444€
1140941 SU-810GP 400/50-60/3N	100 m³/h	530 + 848 mm	✓	✓	✓		12.567€
1140943 SU-810GP+ 400/50-60/3N	100 m³/h	530 + 848 mm	✓	✓	✓	✓	12.812€
1140948 SU-810P CC 400/50-60/3N	100 m³/h	581 + 581 mm		✓	✓		12.199€
1140950 SU-810P+ CC 400/50-60/3N	100 m³/h	581 + 581 mm		✓	✓	✓	12.444€
1140951 SU-810GP CC 400/50-60/3N	100 m³/h	581 + 581 mm	✓	✓	✓		12.567€
1140953 SU-810GP+ CC 400/50-60/3N	100 m³/h	581 + 581 mm	✓	✓	✓	✓	12.812€
1140958 SU-810P LL 400/50-60/3N	100 m³/h	848 + 848 mm		✓	✓		12.291€
1140960 SU-810P+ LL 400/50-60/3N	100 m³/h	848 + 848 mm		✓	✓	✓	12.536€
1140961 SU-810GP LL 400/50-60/3N	100 m³/h	848 + 848 mm	✓	✓	✓		12.659€
1140963 SU-810GP+ LL 400/50-60/3N	100 m³/h	848 + 848 mm	✓	✓	✓	✓	12.904€



CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO - SERIE SU-6000



Modello a doppia camera. 100 / 155 m³/h. 2 x (662 + 662) mm.

- Confezionatrice sottovuoto di grande produzione con coperchio basculante e camera doppia. Due barre saldanti da 2 x (662 + 662) mm.
- Pompa **Busch** da 100 / 155 m³/h.
- Vuoto controllato mediante sensore.

Incluso

- Connettività Bluetooth e collegamento stampante.
- 4 piastre di riempimento.

Opzionale

- Gas inerte.
- Stampante.
- Contenitori per il confezionamento sottovuoto.
- Kit per vuoto esterno Vac-Norm, recipienti e accessori.
- Kit di taglio del contenitore.
- Supporto per confezionare liquidi.
- Piastre di riempimento supplementari.

	Capacità della pompa	Lunghezza barra	Prezzo
 Confezionatrice sottovuoto SU-6100P 400/50-60/3N	100 m ³ /h	2 x (662 + 662) mm	18.320€
 Confezionatrice sottovuoto SU-6160P 400/50-60/3N	155 m ³ /h	2 x (662 + 662) mm	22.074€

	Prezzo
G - Opzione ingresso del gas inerte SU-61XX (installato)	+1.000€
+ - Opzione saldatura plus per SU-6160 (installato)	+245€

LISTA DI CODICI	Capacità della pompa	Lunghezza barra	Entrata gas inerte	Bluetooth	Colleta-mento stampante	Saldatura plus	Prezzo
1141033 SU-6100P 400/50-60/3N	100 m ³ /h	2 x (662 + 662) mm		✓	✓		18.320€
1141035 SU-6100P+ 400/50-60/3N	100 m ³ /h	2 x (662 + 662) mm		✓	✓	✓	18.565€
1141036 SU-6100GP 400/50-60/3N	100 m ³ /h	2 x (662 + 662) mm	✓	✓	✓		19.320€
1141038 SU-6100GP+ 400/50-60/3N	100 m ³ /h	2 x (662 + 662) mm	✓	✓	✓	✓	19.565€
1141053 SU-6160P 400/50-60/3N	155 m ³ /h	2 x (662 + 662) mm		✓	✓		22.074€
1141055 SU-6160P+ 400/50-60/3N	155 m ³ /h	2 x (662 + 662) mm		✓	✓	✓	22.319€
1141056 SU-6160GP 400/50-60/3N	155 m ³ /h	2 x (662 + 662) mm	✓	✓	✓		23.074€
1141058 SU-6160GP+ 400/50-60/3N	155 m ³ /h	2 x (662 + 662) mm	✓	✓	✓	✓	23.319€

ACCESSORI - CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO INDUSTRIALI

Carrello di supporto per macchina sottovuoto



Per una migliore movimentazione della confezionatrice sottovuoto con i suoi accessori.

- Realizzato in acciaio inox.
- Carrello-supporto per SE/SU-400: 505 x 550 x 630 mm.
- Carrello-supporto per SE/SU-500: 645 x 555 x 630 mm.

		Prezzo
1140560	Carrello-supporto SE/SU-400 (505 x 550 x 630 mm)	757€
1140561	Carrello-supporto SE/SU-500 (645 x 555 x 630 mm)	809€

Barra saldante per taglio della busta in eccesso



Per confezionatrici sottovuoto a camera. Taglia la parte restante del sacchetto dopo la saldatura.

- Realizza il taglio sopra la busta.
- Disponibile per la serie 400 / 500 / 600 / 800.

		Prezzo
2149772	Saldatura + taglio 420 mm SE/SU-400/500	154€
2149838	Saldatura + taglio 555 mm SE/SU-520 L	224€
2149774	Saldatura + taglio 413 mm SE/SU-600	154€
2149773	Saldatura + taglio 656 mm SE/SU-600	238€
2149775	Saldatura + taglio 465 mm SE/SU-600 CC	195€
2149777	Saldatura + taglio 530 mm SE/SU-800	211€
2149776	Saldatura + taglio 848 mm SE/SU-800	316€
2149778	Saldatura + taglio 581 mm SE/SU-800 CC	283€
2149779	Saldatura + taglio 662 mm SU-6000	238€

Piastra di riempimento



Per confezionatrici sottovuoto Sammic.

- Fabbricato in polietilene.

		Prezzo
2149790	Piastra di riempimento SE-200	44€
2149791	Piastra di riempimento SE/SU-300	59€
2149792	Piastra di riempimento SE/SU-400	75€
2149793	Piastra di riempimento SE/SU-500 CC	88€
2149831	Piastra di riempimento SE/SU-500 L	59€
2149794	Piastra di riempimento SE/SU-600 LC	87€
2149795	Piastra di riempimento SE/SU-600 CC	107€
2149796	Piastra di riempimento SE/SU-800	190€
2149797	Piastra di riempimento SE/SU-800 CC	184€
2149798	Piastra di riempimento SE/SU-800 LL	179€
2149563	Piastra di riempimento SU-6000	133€



Supporti per liquidi



Per confezionatrici sottovuoto.

- Ideali per liquidi.
- Fabbricato in materiale plastico per gamme 400 / 500 / 600.
- Fabbricato in acciaio inossidabile per gamma 800.
- Base del supporto regolabile.

		Prezzo
2149531	Supporto liquidi SE/SU-300 (310 x 290 x 54 mm)	87€
2149020	Supporto liquidi SE/SU-400/500 (375 x 355 x 71 mm)	90€
2149074	Supporto liquidi SE/SU-600 (590 x 400 x 63 mm)	93€
2141798	Supporto liquidi SE/SU-800 (750 x 404 x 108 mm)	99€

Kit di vuoto esterno "Vac-Norm"



Per confezionatrici sottovuoto a camera.

- Per fare il vuoto in contenitori Vac-Norm, con alimenti cotti, prolungando la durata del prodotto.
- Lunghezza tubo: 1.5 m.
- **NOTA: Non valido per la serie 6000.**

		Prezzo
2149244	Vac-Norm (mod. da banco)	92€
2149257	Vac-Norm (mod. su piedi)	108€

Recipienti vac-norm



Vaschetta inossidabile gastronorm per realizzare il vuoto esterno della macchina sottovuoto.

- Contenitori Vac-norm di diverse dimensioni.
- Ideale per qualunque alimento, specialmente per i più liquidi.
- Realizzati in acciaio inox.



		Prezzo
5140104	Contenitore vac-norm 1/1 100	126€
5140102	Contenitore vac-norm 1/1 150	156€
5140100	Contenitore vac-norm 1/1 200	175€
5140108	Contenitore vac-norm 1/2 100	82€
5140106	Contenitore vac-norm 1/2 150	85€
5140112	Contenitore vac-norm 1/3 100	67€
5140110	Contenitore vac-norm 1/3 150	80€
5140114	Coperchio vac-norm 1/1	104€
5140115	Coperchio vac-norm 1/1 acciaio inossidabile	149€
5140116	Coperchio vac-norm 1/2	84€
5140117	Coperchio vac-norm 1/2 acciaio inossidabile	102€
5140118	Coperchio vac-norm 1/3	64€
5140120	Guarnizione cop vac-norm 1/1	26€
5140122	Guarnizione cop vac-norm 1/2	24€
5140124	Guarnizione cop vac-norm 1/3	13€
5140126	Valvola cop vac-norm	4€



Sacchetti lisci per macchine sottovuoto

Ideali per macchine sottovuoto con camera.

Per la conservazione e la cottura fino a 80° C e 120°C.

- Fabbricate in PA/PE.
- Senza BPA.
- Spessore: 90 µ.

		Prezzo
1140600	Buste 180 x 300 mm 80°C (pack 100 unità)	18€
1140602	Buste 300 x 400 mm 80°C (pack 100 unità)	30€
1140601	Buste 350 x 550 mm 80°C (pack 100 unità)	47€
5141250	Buste 150 x 150 mm 80°C (pack 1000 unità)	35€
5141251	Buste 165 x 200 mm 80°C (pack 1000 unità)	48€
5141252	Buste 180 x 300 mm 80°C (pack 1000 unità)	84€
5141253	Buste 300 x 400 mm 80°C (pack 1000 unità)	186€
5141258	Buste 350 x 550 mm 80°C (pack 500 unità)	147€
1140605	Buste 180 x 300 mm 120°C (pack 100 unità)	31€
1140606	Buste 300 x 400 mm 120°C (pack 100 unità)	60€
1140607	Buste 350 x 550 mm 120°C (pack 100 unità)	94€
5141254	Buste 150 x 150 mm 120°C (pack 1000 unità)	61€
5141255	Buste 165 x 200 mm 120°C (pack 1000 unità)	92€
5141256	Buste 180 x 300 mm 120°C (pack 1000 unità)	149€
5141257	Buste 300 x 400 mm 120°C (pack 1000 unità)	330€
5141259	Buste 350 x 550 mm 120°C (pack 500 unità)	283€



Stampante RB per confezionatrici sottovuoto SU

Stampante termica diretta o di trasferimento termico per stampare etichette.

Per stampare etichette direttamente dalle confezionatrici sottovuoto SU di Sammic dotate di questa funzionalità.

- Tecnologie di stampa supportate: trasferimenti termici / termici diretti.
- La tecnologia di trasferimenti termici è indicata per la cottura sous-vide. Le etichette non termiche e nastro in rotolo sono immergibili nello SmartVide fino a 100°C.
- Risoluzione: 203 dpi - 8 punti/mm.
- 8 MB di memoria flash.
- Velocità di stampa: 127 mm/s - 5 pollici al secondo.
- Supporto di molteplici pagine di codici.
- Emulazioni.
- Facile da usare. Facile manutenzione.



		Prezzo
1140568	Stampante RB per confezionatrici sottovuoto SU	735€

Etichette termiche dirette per stampante CG2 / RB

Etichette termiche protette. Pack da 4 x 1.000 etichette.

- Etichette pretagliate con stratto di plastica da 56 x 45 mm.
- Per stampante CG2 e RB.



		Prezzo
1140566	Etichette per stampante per SU (4 x 1000)	209€



Etichette a trasferimento termico per stampante RB

Etichette a trasferimento termico.

- Etichette non termiche da 55 x 45 mm e nastro in rotolo, immergibili nello SmartVide fino a 100°C.
- Per la stampante RB di Sammic.

		Prezzo
1140567	Etichette + Ribbon stampante per SU (5000 un da 55 x 45mm)	124€



novità

Kits di manutenzione per confezionatrici sottovuoto

Ti offriamo in anticipo i componenti soggetti a maggiore usura delle confezionatrici sottovuoto Sammic. Possono essere acquistati come complementi delle confezionatrici o come elementi di post-vendita. Tieni il tuo kit a portata di mano ed evita di fermare la macchina in attesa dei componenti.

Ogni kit comprende:

- Tanica di olio.
- Cuscinetto.
- Resistenza di saldatura.
- Nastro adesivo.
- Guarnizione a campana.

		Prezzo
2149882	Kit di manutenzione SE/SU-200/300	77€
2149883	Kit di manutenzione SE/SU-400	92€
2149884	Kit di manutenzione SE/SU-500	143€
2149885	Kit di manutenzione SE/SU-600	219€
2149886	Kit di manutenzione SE/SU-800	230€
2149887	Kit di manutenzione SE/SU-6000	260€

Confezionatrici sottovuoto industriali · Gamma EXT

Confezionatrici sottovuoto professionali

Confezionatrici sottovuoto senza camera per buste goffrate.
Controllo vuoto con sensore.



- Confezionatrici sottovuoto ad aspirazione esterna.
- Controllo vuoto con sensore.
- Per buste goffrate di diverse dimensioni.
- Funzionamento automatico.
- Pompa autolubrificante senza manutenzione.
- 3 livelli di saldatura: regolando il tempo di saldatura è possibile sigillare buste per cottura sottovuoto.



	SV-33	SV-43
CARATTERISTICHE		
Capacità della pompa	13 l/min	21 l/min
Lunghezza barra saldatura	330 mm	430 mm
Potenza Totale	380 W	450 W
DIMENSIONI ESTERNE		
Larghezza	390 mm	490 mm
Profondità	300 mm	295 mm
Altezza	180 mm	180 mm
Peso netto	6 kg	8.2 kg



CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO SV-33



Confezionatrice sottovuoto professionale. 13 l/min. 330 mm.

- Confezionatrice sottovuoto senza camera per buste goffrate.
- Controllo vuoto con sensore.
- Barra saldante da 330 mm e pompa autolubrificante da 13 l/min.

		Prezzo
5140215	Confezionatrice sottovuoto SV-33 230/50/1	525€

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO SV-43



Confezionatrice sottovuoto professionale. 21 l/min. 430 mm.

- Confezionatrice sottovuoto senza camera per buste goffrate.
- Controllo vuoto con sensore.
- Barra saldante da 430 mm e pompa autolubrificante da 21 l/min.

		Prezzo
5140225	Confezionatrice sottovuoto SV-43 230/50-60/1	1.002€

ACCESSORI

Sacchetti goffrati per macchine sottovuoto



Ideali per macchine sottovuoto senza camera.

Film goffrato che permette l'aspirazione dell'aria senza camera.

- Fabbricati in PA / PE con struttura multistrato.
- Senza BPA.
- Spessore: 105 / 90 µ.

		Prezzo
1140610	Buste goffrate 180 x 300 mm (pack 100 unità)	34€
1140613	Buste goffrate 300 x 400 mm (pack 50 unità)	28€
1140614	Buste goffrate 350 x 550 mm (pack 50 unità)	47€

Combina la tua **attrezzatura Sammic** con **JANBY Track** e digitalizza il processo sous-vide



europe.janby.kitchen



Automatizza i processi di produzione sous vide e i rapporti sulla sicurezza alimentare mantenendo la tracciabilità di ogni prodotto.



» Una proposta di valore unica «

Migliora la tua offerta gastronomica e **aumenta il valore** percepito

Replica la qualità dei tuoi piatti in scala per la tua attività riducendo gli sprechi.



Automatizza i rapporti **HACCP/APPCC** garantendo la sicurezza alimentare

Product/Program	Batch	Units	Container
SALMON		1 unità	10
TURKEY		1 unità	10
BREADED CHICKEN BREAST		1 unità	10
PORK		1 unità	10
BEF MEATLOAF		1 unità	10
BEF		1 unità	10
PORK		1 unità	10
SALMON		1 unità	10

Stabilisci i punti critici di controllo e azioni correttive in **JANBY Track** per generare report **HACCP/APPCC** automatizzati.

Risparmia sulla manodopera

Automazione del processo di rigenerazione riduce notevolmente la necessità di manodopera qualificata. Allo stesso tempo, riduce lo stress sul posto di lavoro.



Processo decisionale basato sui dati

Analizza ogni ciclo di rigenerazione nel **JANBY Cloud** e prendi decisioni basate su dati reali.



Soluzioni SmartVide per grandi produzioni



SmartVide XL + vasca potenziata 120P



- **Grande capacità**
Vasca da 120 litri.
- **Versatilità dell'offerta**
Offri una maggiore varietà di piatti nel tuo locale. Cucina e rigenera diversi tipi di ricette contemporaneamente.
- **Massima qualità**
Cottura e rigenerazione garantite a temperature controllate con precisione, preservando la qualità del prodotto ed esaltando sapori e consistenze.
- **Alta precisione**
Dotato di un sistema di controllo della temperatura ad alta precisione per risultati altamente coerenti.
- **HACCP**
Il controllo HACCP è estremamente semplice, consentendo di esportare e stampare i risultati di cottura.

Organizza i tuoi prodotti

I cestelli in acciaio inox realizzati su misura ti permettono di organizzare i tuoi prodotti nella vasca 120P.



CESTI PER LA VASCA 210P

Cesto	Dimensioni (L x P x A)
1180430	245 x 190 x 315 mm
1180433	480 x 190 x 315 mm
1180436	199 x 176 x 351 mm - Rack 4
1180437	199 x 176 x 351 mm - Rack 3

SMARTVIDE XL + VASCA POTENZIATA 120P

kW	Capacità d'acqua	Dimensioni esterne (L x P x A)	Dimensioni interne (L x P x A)
5.6 kW	120 l	738 x 582 x 850 - 900 mm	630 x 380 x 380 mm

Di serie: Rubinetto di carico, valvola di scarico, piedini regolabili, connettività WiFi, cavo di alimentazione. Opzione con coperchio o senza coperchio.



L'interno della vasca ha un design pulito con bordi arrotondati per evitare l'accumulo di sporcizia e facilitarne la pulizia.

Cuocitori a bassa temperatura SmartVide

Cottura sottovuoto a bassa temperatura per ottenere il meglio dagli alimenti

La cottura sottovuoto a temperatura controllata è diventata una tecnica essenziale per ogni cucina che vuole essere al passo con i tempi. Questa tecnica permette di ottenere prodotti più teneri, gustosi e con la migliore consistenza, con una minima perdita di umidità e peso.



■ Cottura a bassa temperatura

PER OTTENERE IL MEGLIO DAGLI ALIMENTI

I cuocitori a bassa temperatura Sammic offrono prestazioni professionali. Sono dotati di un sistema di controllo della temperatura altamente preciso e possono lavorare in contenitori fino a 120 litri, a seconda del modello. Inoltre, vantano funzionalità all'avanguardia e uno schermo a colori che consente un funzionamento semplice e intuitivo della macchina.

■ SmartVide by Sammic

PERCHÉ SCEGLIERE IL CUOCITORE SOTTOVUOTO SMARTVIDE?

Facile da usare

Basta programmare temperatura e tempo: SmartVide farà il resto.

Estremamente preciso

Consente di ottenere risultati eccellenti.

Facile da posizionare e trasportare

Dotati di maniglia ergonomica e robusta.

Di ultima generazione

Connettività Bluetooth, pronto per HACCP, memoria delle ricette e molto altro ancora.

■ Vantaggi della cottura sottovuoto

Qualità del prodotto: prodotti più teneri, gustosi e con la migliore consistenza.

- Minima perdita di umidità e peso.
- Conserva il sapore e l'aroma.
- Esalta i sapori e conserva i colori.
- Conserva i nutrienti a differenza della cucina tradizionale.
- È stato dimostrato che la cottura sottovuoto trattiene molte più vitamine rispetto alla cottura tradizionale o al vapore.
- È necessario aggiungere pochissimo grasso e sale al cibo.
- Risultati eccellenti.

Vantaggi nell'organizzazione ed economici:

- Massimizza la preparazione anticipata e facilita il lavoro nelle ore di punta.
- Minimo spreco di prodotto e controllo puntuale delle porzioni e dei costi.
- Basso consumo energetico rispetto ai forni.
- Cucinare senza gas riduce la temperatura della cucina e il rischio di incendio.
- Possibilità di rigenerare pietanze diverse contemporaneamente.
- Riduzione dei tempi di pulizia.
- Risultati molto facili da usare e uniformi e costanti.
- La pianificazione della produzione consente di espandere il menu.

■ SmartVide by Sammic:

- Può essere utilizzato in vassoi gastronorm di diverse dimensioni.
- Facile stoccaggio e trasporto.
- Stabilità / uniformità di $\pm 0.1^\circ\text{C}$.
- Profondità minima di lavoro: 150 mm / 200 mm (SmartVide XL).
- Connettività Bluetooth.
- Predisposto per HACCP.
- Predisposto per Janby Track.
- Memoria delle ricette.
- Aggiornamento software continuo.
- Sonda al cuore opzionale.

Maggiori informazioni su www.sous-vide.cooking.





	SMARTVIDE 5	SMARTVIDE 7	SMARTVIDE 9	SMARTVIDE XL
Capacità	30 l	56 l	56 l	120 l
Sonda al cuore	opz.	opz.	opz.	opz.
Bluetooth	sì	sì	sì	sì
Connettività wifi	-	-	-	sì
Pronto per HACCP	sì	sì	sì	sì
Aggiornamento del firmware	sì	sì	sì	sì
Touch screen	-	-	-	sì
Janby Track-ready	sì	sì	sì	sì
Janby Track Mini integrato	-	-	-	sì
Borsa di trasporto	opz.	opz.	sì	-
ALIMENTAZIONE ELETTRICA				
Potenza Totale	1600 W	2000 W	2000 W	2600 W
DIMENSIONI ESTERNE				
Dimensioni esterne	116 x 128 x 330 mm	124 x 140 x 360 mm	124 x 140 x 360 mm	125 x 148 x 435 mm
Peso netto	3.1 kg	3.6 kg	4.2 kg	4,65 kg

**Connettività Bluetooth**

Offre funzionalità avanzate come la memoria delle ricette, la tracciabilità HACCP, l'avvio ritardato o l'aggiornamento del software.

**HACCP-ready**

Esporta o stampa i risultati della cottura alla fine di ogni ciclo.

Janby Track-ready

Pronti per funzionare con Janby Track, il nuovo sistema di tracciabilità individualizzata dei tempi di cottura.

**Aggiornamento del firmware**

Il software che controlla il tuo SmartVide sarà sempre aggiornato.

**Sonda al cuore opzionale**

Misura la temperatura nel cuore del prodotto in tempo reale e programma la macchina in base al valore misurato.



SmartVide
App





CUOCITORE A BASSA TEMPERATURA SMARTVIDE 5

Capacità massima: 30 litri.

Cuocitore a temperatura controllata professionale ad elevata precisione ed affidabilità, facile da usare e portatile.

- Connettività Bluetooth.
- HACCP-ready.
- Sonda al cuore opzionale.
- Aggiornamento continuo del software.

		Potenza Totale	Capacità massima recipiente	Prezzo
1180100	SmartVide 5 230/50-60/1	1600 W	30 l	1.023€

Opzionale

- Borsa di trasporto.
- Sonda al cuore.
- Vasca isolata.
- Coperchio.
- Sfere antivapore.
- Janby Track (disponibile su janby.kitchen).



CUOCITORE A BASSA TEMPERATURA SMARTVIDE 7

Capacità massima: 56 litri.

Cuocitore a temperatura controllata professionale ad elevata precisione e affidabilità, facile da usare e portatile.

- Connettività Bluetooth.
- HACCP-ready.
- Sonda al cuore opzionale.
- Aggiornamento continuo del software.

		Potenza Totale	Capacità massima recipiente	Prezzo
1180120	SmartVide 7 230/50-60/1	2000 W	56 l	1.278€

Opzionale

- Borsa di trasporto.
- Sonda al cuore.
- Vasca isolata.
- Coperchio.
- Sfere antivapore.
- Janby Track (disponibile su janby.kitchen).



CUOCITORE A BASSA TEMPERATURA SMARTVIDE 9

Capacità massima: 56 litri.

Cuocitore a temperatura controllata professionale ad elevata precisione e affidabilità, facile da usare e portatile.

- Connettività Bluetooth.
- HACCP-ready.
- Sonda al cuore opzionale.
- Aggiornamento continuo del software.
- Programmabile: possibilità di memorizzare 20 programmi di cottura.

		Potenza Totale	Capacità massima recipiente	Prezzo
1180140	SmartVide 9 230/50-60/1	2000 W	56 l	1.582€

Incluso

- Borsa di trasporto.

Opzionale

- Sonda al cuore.
- Vasche isolate.
- Coperchi.
- Sfere antivapore.
- Janby Track (disponibile su janby.kitchen).



CUOCITORE A BASSA TEMPERATURA SMARTVIDE XL

Capacità massima: 120 litri.

Cuocitore a temperatura controllata professionale ad elevata precisione ed affidabilità, facile da usare e portatile.

- Connettività: Bluetooth / WIFI.
- HACCP-ready (4.0).
- Sonda al cuore e controllo sonda opzionali.
- Aggiornamento continuo del software.
- Touch screen a colori da 5 pollici.

		Potenza Totale	Capacità massima recipiente	Prezzo
1180400	SmartVide XL 230/50-60/1	2600 W	120 l	1.910€

Incluso

- Janby Track Mini (richiede attivazione).

Opzionale

- Sonda al cuore.
- Contenitori isolati.
- Vasca potenziata.
- Coperchi.
- Sfere antivapore.
- Janby Track (disponibile su janby.kitchen)

ACCESSORI

Sonda per sous-vide



Per arrivare al cuore del prodotto.

Per SmartVide.

		Prezzo
1180090	Sonda cuore SmartVide	206€

Membrana per sonda sous-vide



Per mantenere il vuoto nel sacchetto quando viene utilizzata la sonda.

		Prezzo
1180051	Membrana 14 mm x 5 mm x 2 m sous-vide	37€

novità

Vasca isolata per Sous Vide



Per modello SmartVide.

- Fabbricato in acciaio inossidabile.
- Disponibile in 3 misure.
- 1180060 & 1180065: con rubinetto di scarico.
- 1180056: vasca compatta senza rubinetto.
- GN 2/3: capacità di 18 l. 335 x 370 x 288 mm.
- GN 1/1: capacità di 28 l. 335 x 600 x 288 mm.
- GN 2/1: capacità di 56 l. 660 x 600 x 288 mm.

		Prezzo
1180056	Vasca 18 SmartVide (2/3 de 200 mm)	356€
1180060	Vasca 28 SmartVide (1/1 de 200mm)	429€
1180065	Vasca 56 SmartVide (2/1 de 200mm)	544€

Vasche potenziate per SmartVide X



Vasche da 28 litri e 56 litri.

La vasca potenziata si collega allo SmartVide X / XL, che lo controlla per un riscaldamento dell'acqua più rapido.

- È particolarmente adatto alla cottura di prodotti congelati o molto freddi.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Include una base di separazione per isolare il prodotto dal fondo per consentire all'acqua di circolare attraverso la base e ottenere una cottura uniforme.

* Nota: il cuocitore SmartVide viene ordinato separatamente.

		Potenza Totale	Capacità	Prezzo
1180070	Vasca potenziata 28P 230/50-60/1	750 W	28 l	1.044€
1180075	Vasca potenziata 56P 230/50-60/1	1500 W	56 l	1.423€



Vasche potenziate per SmartVide XL

Collegata e controllata da SmartVide XL.

La vasca potenziata si collega allo SmartVide XL, che lo controlla per un riscaldamento dell'acqua più rapido.

- Dotato di resistenze controllabili dal cuocitore.
- L'interazione intelligente cuocitore-vasca ottimizza i tempi di riscaldamento.
- È particolarmente indicato per cotture di prodotti congelati o molto freddi.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Dotato di rubinetto per lo svuotamento.
- 120P: dotato di rubinetto di riempimento.

* Nota: il cuocitore SmartVide XL viene ordinato separatamente.

		Potenza Totale	Capacità	Prezzo
1180070	Vasca potenziata 28P 230/50-60/1	750 W	28 l	1.044€
1180075	Vasca potenziata 56P 230/50-60/1	1500 W	56 l	1.423€
1180420	Vasca potenziata 120P 230/50-60/1	3000 W	120 l	3.900€
1180415	Vasca potenziata 120P LID SmartVide 208-240/50-60/1	3000 W	120 l	4.300€

Vasca potenziata con coperchio ribaltabile per SmartVide XL: 120P LID

Vasca di grande capacità con coperchio ribaltabile integrato: massima efficienza. Collegata e controllata da SmartVide XL.

La vasca potenziata si collega allo SmartVide XL, che lo controlla per un riscaldamento dell'acqua più rapido.

- Dotato di resistenze controllabili dal cuocitore.
- L'interazione intelligente cuocitore-vasca ottimizza i tempi di riscaldamento.
- È particolarmente indicato per cotture di prodotti congelati o molto freddi.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Dotato di rubinetto di riempimento e di rubinetto per lo svuotamento.
- Il coperchio con cerniere integrato riduce le emissioni di vapore e migliora il consumo di energia grazie alla gestione termica.

* Nota: il cuocitore SmartVide XL viene ordinato separatamente.

		Potenza Totale	Capacità	Prezzo
1180415	Vasca potenziata 120P LID SmartVide 208-240/50-60/1	3000 W	120 l	4.300€

Coperchi per SmartVide

Coperchi per SmartVide.

Coperchio per la cottura sous-vide.

- Realizzati in acciaio inox.
- Impedisce l'evaporazione dell'acqua durante la cottura.
- È adatto a contenitori gastronorm 2/3, 1/1 e 2/1, serbatoi isolati Sammic o potenziate.
- Con maniglia.

		Prezzo
1180058	Coperchio 18 GN 2/3 SmartVide 6 / 7 / 8 / 9 / X / XL	50€
1180057	Coperchio 18 GN 2/3 SmartVide 4 / 5	50€
1180062	Coperchio 28 GN 1/1 SmartVide 6 / 7 / 8 / 9 / X / XL	57€
1180063	Coperchio 28 GN 1/1 SmartVide 5 / 4	57€
1180067	Coperchio 56 GN 2/1 SmartVide 6 / 7 / 8 / 9 / X / XL	101€
1180427	Coperchio vasca 120P (non ribaltabile)	132€

novità

Basi separatori per contenitori

Basi separatori in acciaio inox per vasche isolate, vasche potenziate o vasche Gastronorm. Consentono di isolare il prodotto dal fondo per permettere all'acqua di circolare attraverso la base e ottenere una cottura uniforme.



		Prezzo
1180190	Base separatore per contenitori 28 l	50€
1180191	Base separatore per contenitori 56 l	86€

Divisori per contenitori

Consentono di organizzare il cibo in una vasca isolata o potenziata (28P / 56P) per SmartVide.

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- I divisori sono appoggiati su due supporti.
- I divisori intermedi sono appoggiati su un divisore e una staffa.

NOTA: I supporti si ordinano separatamente (confezione da due supporti).

Dimensioni esterne:

- Divisore S: 378.4 x 3 x 213 mm.
- Divisore M: 584.4 x 3 x 213 mm.
- Divisore L: 700.4 x 3 x 213 mm.
- Divisore intermedio 1/2: 294.5 x 3 x 213 mm.
- Divisore intermedio 2/3: 354.5 x 3 x 213 mm.
- Supporto divisore vasca: 418.6 x 36.5 x 90 mm.

Dimensioni utili:

- Divisore S: 286 x 3 x 183 mm.
- Divisore M: 491 x 3 x 183 mm.
- Divisore L: 611 x 3 x 183 mm.
- Divisore intermedio 1/2: 243.5 x 3 x 183 mm.
- Divisore intermedio 2/3: 303.5 x 3 x 183 mm.

		Prezzo
1180180	Divisore S (divisore per contenitore da 28 l)	61€
1180181	Divisore M (divisore corto per contenitore da 56 l)	98€
1180182	Divisore L (divisore lungo per contenitore da 56 l)	113€
1180183	Divisore intermedio 1/2 (56 l)	56€
1180184	Divisore intermedio 2/3 (56 l)	60€
1180188	Supporto divisore per contenitori 28 / 56 (pack 2)	115€

Cestelli / rack per vasca potenziata 120P

Dimensioni diverse di cestello per organizzare i prodotti all'interno della vasca potenziata.

- Cestelli per organizzare il prodotto nella vasca potenziata 120P.
- Fabbricati in acciaio inossidabile.
- Una vasca potenziata 120P ha una capacità per 3 - 5 cestelli / 5 rack.



novità



		Prezzo
1180430	Cestello 245 x 190 x 315 B	142€
1180433	Cestello 480 x 190 x 315 B	202€
1180436	Rack 4 199 x 176 x 351 mm	109€
1180437	Rack 3 199 x 176 x 351 mm	104€



Sfere antivapore

Sferi di isolamento.

Sfere antivapore cave in polipropilene da Ø 20 mm.

- Crea uno strato di isolamento in qualsiasi buco aperto, impedendo la perdita di calore e evaporazione dell' acqua.
- Mantiene i sacchetti sottovuoto immersi.
- Riduce il rischio di fumo e spruzzi.
- Supporta fino a 110°C e può essere utilizzato con qualsiasi tipo di liquido.



	Prezzo
1180080 Sfere antivapore Ø 20 mm - 1.000 unità	98€

Borsa per il trasporto SmartVide

Borsa speciale per lo SmartVide.

In dotazione con SmartVide 9 e opzionale per SmartVide 7 e SmartVide 5.
Non è valido per SmartVide XL.



	Prezzo
1180085 Borsa SmartVide	67€

Sacchetti per cottura Sous-vide

Ideali per macchine sottovuoto con camera.

Per la conservazione e la cottura fino a 120°C.



	Prezzo
1140605 Buste 180 x 300 mm 120°C (pack 100 unità)	31€
1140606 Buste 300 x 400 mm 120°C (pack 100 unità)	60€
1140607 Buste 350 x 550 mm 120°C (pack 100 unità)	94€
5141254 Buste 150 x 150 mm 120°C (pack 1000 unità)	61€
5141255 Buste 165 x 200 mm 120°C (pack 1000 unità)	92€
5141256 Buste 180 x 300 mm 120°C (pack 1000 unità)	149€
5141257 Buste 300 x 400 mm 120°C (pack 1000 unità)	330€
5141259 Buste 350 x 550 mm 120°C (pack 500 unità)	283€

Cuocitori a bagnomaria

La cottura sottovuoto a temperatura controllata è diventata una tecnica essenziale per ogni cucina che vuole essere al passo con i tempi. Questa tecnica permette di ottenere prodotti più teneri, gustosi e con la migliore consistenza, con una minima perdita di umidità e peso.



- Sistema di cottura a bagno maria statico.
- Unisce la precisione e la capacità del proprio lavoro senza l'utilizzo di contenitori esterni.
- Diversi modelli e capacità.
- Costruzione in acciaio inossidabile.
- Modello da 14 o 28 litri con possibilità di divisori e modello a due vasche da 4 + 22 litri.
- Sensibilità di $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$, uniformità di $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$.

	SVC-14	SVC-28	SVC-4-22D
TEMPERATURA			
Precisione display	0.01°C	0.01°C	0.01°C
Rango	95 - 5°C	95 - 5°C	95 - 5°C
Control	PID-Adaptativo	PID-Adaptativo	PID-Adaptativo
Sensibilità	0.2°C	0.2°C	0.2°C
Unifomità a 55°C	0.1°C	0.1°C	0.1°C
TEMPO			
Resoluzione	1'	1'	1'
Durata ciclo(i)	1'-99h	1'-99h	1'-99h
CARATTERISTICHE GENERALI			
Capacità	14 l	28 l	4+22 l
Alimentazione elettrica	230V/50-60 Hz/1~	230V/50-60 Hz/1~	230V/50-60 Hz/1~
Potenza Totale	1000 W	1500 W	1900 W
Dimensioni interne	300 x 300 x 150 mm	300 x 505 x 200 mm	152 x 300 x 150 mm
Dimensioni interne			505 x 300 x 150 mm
Dimensioni esterne	431 x 377 x 290 mm	332 x 652 x 290 mm	716 x 332 x 290 mm

CUOCITORE SOUS-VIDE SVC-14

Capacità: 14 lt.

Cuocitore compatto a bagnomaria.

- Costruito interamente in acciaio inossidabile.
- Modello da 14 litri.
- Sensibilità da 0,2°C/Uniformità da 0,1°C.



	Prezzo
5170000 Cuocitore sous-vide SVC-14 230/50-60/1	1.782€

Incluso

- Rubinetto di scarico.



CUOCITORE SOUS-VIDE SVC-28

Grande capacità: 28 lt.

Cuocitore a bagnomaria.

- Costruito interamente in acciaio inossidabile.
- Modello da 28 litri.
- Sensibilità da 0,2°C/Uniformità da 0,1°C.

		Prezzo
5170005	Cuocitore sous-vide SVC-28 230/50-60/1	2.054€

Incluso

- Rubinetto di scarico.



CUOCITORE SOUS-VIDE SVC-4-22D

Due vasche autonome: 4 + 22 lt.

Cuocitore a bagnomaria.

- Costruito interamente in acciaio inossidabile.
- È un modello dotato di due vasche autonome da 4 e 22 litri.
- Sensibilità da 0,2°C/Uniformità da 0,1°C.

		Prezzo
5170010	Cuocitore sous-vide SVC4-22D 230/50-60/1	3.618€

Incluso

- Rubinetto di scarico.

Opzionale

- Apparecchiature supplementari:
Confezionatrici sottovuoto.

ACCESSORI

Membrana per sonda sous-vide

Per mantenere il vuoto nel sacchetto quando viene utilizzata la sonda.



novità

		Prezzo
1180051	Membrana 14 mm x 5 mm x 2 m sous-vide	37€

Sacchetti per cottura Sous-vide

Ideali per macchine sottovuoto con camera.

Per la conservazione e la cottura fino a 120°C.



		Prezzo
1140605	Buste 180 x 300 mm 120°C (pack 100 unità)	31€
1140606	Buste 300 x 400 mm 120°C (pack 100 unità)	60€
1140607	Buste 350 x 550 mm 120°C (pack 100 unità)	94€
5141254	Buste 150 x 150 mm 120°C (pack 1000 unità)	61€
5141255	Buste 165 x 200 mm 120°C (pack 1000 unità)	92€
5141256	Buste 180 x 300 mm 120°C (pack 1000 unità)	149€
5141257	Buste 300 x 400 mm 120°C (pack 1000 unità)	330€
5141259	Buste 350 x 550 mm 120°C (pack 500 unità)	283€