



VACUUM PACKING MACHINES | MACHINES À EMBALLER SOUS-VIDE

**SV-S
SENSOR**

FOOD PRESERVATION SOLUTIONS



Founded in 1961, with over 50 years of experience in the business sector, **Sammic** has more than 20 years of experience as a manufacturer of vacuum packing machines.

This experience allows us to offer vacuum packing machines suited to the different types of user, both due to their capacity and their performance.

The **T range** is equipped with an electronic timer and a digital control panel. It allows for time controlled programming for the vacuum.

The **S range** comes with functions controlled by a high precision microprocessor that allows for accurate adjustment of the desired vacuum level within the chamber. Moreover, unlike the T range, they are multi programmable and have functions such as vacuum plus and inert gas system.

The Right Choice

Le Juste Choix



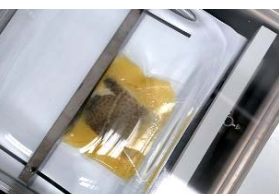
Fondée en 1961 et avec plus de 50 ans d'expérience dans le secteur, **Sammic** compte plus de 20 ans d'expérience comme fabricant de machines à emballer sous vide.

Cette expérience nous permet de proposer des machines adaptées aux différents utilisateurs, tant par leur capacité que par leurs prestations.

La **gamme T** possède un régulateur électronique et un tableau de commandes digital. Il permet de programmer le vide selon le temps sélectionné.

La **gamme S** possède des fonctions contrôlées par un microprocesseur de grande précision qui permet de régler exactement le niveau de vide désiré à l'intérieur de la chambre. De plus, contrairement à la gamme T, elle est programmable et possède des fonctions comme le vide plus et entrée de gaz inerte.





Packaging of raw or cured foods

Vacuum packing decreases bacterial growth in raw or cured foods, keeping their qualities intact for a longer shelf life.

Packaging of traditionally cooked products

Packing cooked products allows for rational storage and a quick response to demand.

Sous-vide cooking

Controlled temperature cooking is a culinary technique that is increasingly popular due to the many advantages it offers. This technique requires the desired foods to be vacuum packed.

Packing in a protective atmosphere

Packing foods in a protective atmosphere is useful for both improving the preservation conditions or presentation of these as well as to pack fragile products that would not endure airless packing.

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.

Non-food

Vacuum packing is not only useful for food but also for products that require special protection such as electronics, jewellery, cosmetics, etc.

Emballage sous vide d'aliments crus ou séchés

L'emballage sous vide retarde la prolifération bactérienne dans les aliments crus ou séchés, tout en maintenant ses qualités intactes, pour une conservation plus longue.

Emballage sous vide de produits cuisinés traditionnellement

L'emballage sous vide de produits cuisinés permet un stockage rationnel et une rapidité de réaction à la demande.

Cuisson sous vide

La cuisson à température contrôlée est une technique culinaire qui gagne des adeptes par les multiples avantages qu'elle offre. Cette technique requiert que les aliments soient emballés sous vide.

L'emballage en atmosphère protectrice

L'emballage des aliments en atmosphère protectrice est utile pour améliorer leurs conditions de conservation ou leur présentation, comme pour emballer des produits fragiles qui ne supporteraient pas l'emballage sans air.

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-Alimentaire

L'emballage sous vide peut être utile non seulement pour les aliments, mais également pour des produits qui nécessitent une protection spécifique, elle est donc utile dans des secteurs comme l'électronique, bijouterie, cosmétique, etc...



Maximum yield of working hours

As it allows for working in advance, vacuum packing allows for better organisation of the working day and to make 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 packing 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 packing allows for improving stock control and rationalising purchasing, taking advantage of the best purchase days. Moreover, by allowing foodstuffs to be preserved for longer, larger orders can be placed, reducing transport times and costs and improving your bargaining power with suppliers.

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 creux pour obtenir la rentabilité maximale des heures de travail du personnel.

Cela se répercute sur la qualité de travail, en réduisant les pertes et en améliorant le résultat final du travail entrepris.

Contrôle précis des coûts

L'emballage sous vide permet un rationnement régulier des portions, ce qui se traduit par un contrôle précis des coûts.

Stockage hygiénique et rationnel

L'aliment emballé sous vide, étant isolé des agents contaminants externes, se stocke dans les meilleures conditions d'hygiène. Le rationnement régulier permet de rationaliser le stockage, permettant ainsi un meilleur contrôle des coûts et réduisant les gaspillages.

Optimisation du processus d'achat

L'emballage sous vide permet d'améliorer le contrôle des stocks et rationaliser les achats, profitant ainsi des meilleurs jours pour faire les courses. De plus, parce qu'il permet de conserver les aliments pendant plus de temps, cela permet de réaliser des achats plus importants, réduire les temps et les coûts des déplacements et d'augmenter le pouvoir de négociation face aux fournisseurs.





Stainless steel made

Both the body and the vacuum chamber are constructed with high quality stainless steel.



Cushioned cover

The cover that is made of high resistance methacrylate, is fitted with shock absorbers that help reduce shock, prolonging its useful life. As it is transparent, it allows the evolution of the cycle to be seen at all times.



Powered by Busch

The Busch vacuum pumps are robust, reliable and high quality, allowing for continuous use. In addition, Sammic vacuum packing machines feature advanced functions to significantly prolong the life of the vacuum pumps.



Oil-dry

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

Hour counter

The working hours counter display for the oil change helps improve the durability of the machine.

High precision microprocessor

The digital control panel, which is waterproof and has advanced features, allows for an optimal control of the operation of the packing machines.

The cycle is controlled by a high precision microprocessor that controls the vacuum percentage reached inside the chamber, allowing for accurate and consistent results to be obtained at all times.

Accurate control of liquids

The microprocessor includes a system that detects the boiling of liquids or sauces, in this case immediately moving on to the next phase of the cycle.

Construction en acier inox

Tout les carters des chambres sous vide sont construits en acier inoxydable de grande qualité.

Couvercle amorti

Le couvercle, fabriqué en méthacrylate résistant, possède des amortisseurs qui contribuent à réduire les coups, prolongeant ainsi sa longévité. Étant transparent, il permet de voir à tout moment l'évolution du cycle.

Powered by Busch

Les pompes à vide Busch, robustes, fiables et de grande qualité, permettent une utilisation continue. De plus, les machines à emballer sous vide Sammic sont dotées de prestations avancées qui permettent de prolonger sensiblement la longévité des pompes à vide.

Oil-dry

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

Compteur d'heures

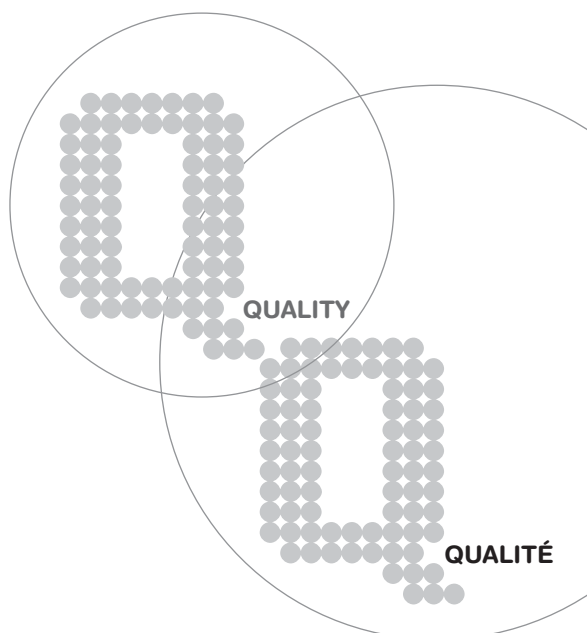
La visualisation du compteur des heures d'utilisation pour le changement de l'huile contribue à améliorer la durabilité de la machine.

Microprocesseur de grande précision

Le tableau de commandes digital, 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.

Contrôle précis des liquides

Le microprocesseur incorpore un système qui détecte l'ébullition dans le cas des liquides ou sauces, passant, dans ce cas, à la phase suivante du cycle de façon immédiate.



Digital control panel

The digital control panel, which is waterproof and has advanced features, allows for an optimal control of the operation of the packing machines, with a minimum of operations. By means of LEDs, the control panel allows for viewing each phase of the cycle at the time it is performed. The control panel has a STOP key that allows for any phase of the cycle to be stopped, passing on to the next one.

Easy programming

S models are easily programmable and allow for the storage of up to 10 programmes, which allows for consistent results to be obtained with any type of product.

Tableau de commandes digital

Le tableau de commandes digital, étanche et aux prestations avancées, permet un contrôle optimal du fonctionnement des machines à emballer sous vide par des opérations minimales.

Le tableau de commandes permet la visualisation, grâce à des témoins lumineux LEDs, de chaque phase du cycle au moment de son exécution. Le tableau de commandes possède une touche STOP qui permet d'arrêter toutes les phases du cycle, en passant à la suivante.

Programmation facile

Les modèles S sont facilement programmables et permettent d'enregistrer jusqu'à 10 programmes, ce qui permet d'obtenir des résultats uniformes avec n'importe quel produit.



**NSF: recognised quality**

All Sammic vacuum packing machines are certified by NSF International in accordance with the NSF/ANSI standard, which is in itself, a guarantee of hygiene.

Cordless sealing bar

The cordless sealing bar allows for an obstacle-free chamber and facilitates its cleaning and maintenance under optimal hygiene conditions.

Deep-drawn tank

In the 300 and 400 series, the tank is deep-drawn, with high quality finishes and easy to clean.

NSF: La 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.

Barre de soudure sans fils

La barre de soudure sans câbles permet d'avoir une cuve sans obstacle et facilite son nettoyage et maintenance dans des conditions optimales d'hygiène.

Cuve emboutie

Dans les séries 300 et 400, la cuve est emboutie avec une finition de grande qualité et de nettoyage facile.





Vacuum plus

This function allows for extra vacuum time to be programmed, once a vacuum of 99% has been reached in the chamber.

Softair as standard

Thanks to the progressive atmosphere, air is let back into the chamber little by little once the vacuum has been made, which prevents possible damage to the product or to the containing bag.

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.

Gas flush

Sammic S range vacuum packing machines come fitted with an inert gas inlet from the factory, a feature that allows for packing with a protective atmosphere that improves the preservation of the product or prevents damage in the case of fragile products.

Vide plus

Cette fonction permet de programmer un temps supplémentaire de vide, une fois atteint le vide de 99% dans la chambre.

Atmosphère progressive

Grâce à l'atmosphère progressive, l'air entre à nouveau progressivement dans la chambre, peu à peu une fois le vide réalisé, ce qui évite de possibles dommages du produit ou de la poche qui le contient.

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 gastro spécialement conçues pour cela au lieu d'utiliser des poches à vide.

Entrée de gaz inerte

Les machines à emballer sous vide de la gamme S possèdent une entrée de gaz inerte de série, fonction qui permet d'emballer en atmosphère protectrice ce qui améliore la conservation du produit ou évite des dommages dans le cas de produits fragiles.





Vacuum packing bags

Vacuum bags of different sizes available.



Vac-Norm external vacuum kit

For making the vacuum in containers especially designed for the purpose.



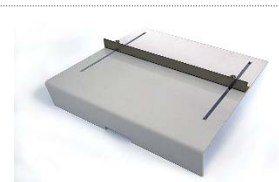
Vac-Norm containers

Top quality containers and lids for making the vacuum without a bag, using the Vac-Norm external vacuum kit.



Bag cutting kit

Replacing the double sealing bar with the bag cutting kit, the excess bag is automatically cut at the time it is sealed.



Liquid insert plates

Supports that allow the liquids to be set in the proper position for packing, preventing them from spilling during the process.



Filling plates

The filling 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 result. On the other hand, as there is less air in the chamber, better performance is achieved during the packing process, as it allows for shortening the time to reach the desired vacuum.

Poches pour emballer sous vide

Poches sous vide de différentes tailles, disponibles par packs pratiques de 100 unités.

Kit de vide extérieur Vac-Norm

Pour la réalisation du vide dans des bacs gastro spécialement conçus pour cela.

Bacs Vac-Norm

Bacs et couvercles de qualité maximale pour la réalisation du vide sans poche, en utilisant le kit de vide Vac-Norm.

Kit de coupe poche

Substituant la barre de soudure double par le kit de coupe poche, la poche restante se coupe automatiquement au moment de se souder.

Supports pour liquides

Support qui permet de placer les liquides dans la position adéquate pour son emballage, évitant ainsi de se renverser pendant le processus.

Les plaques de niveau

Les plaques de niveau, fabriquées en polycarbonate de haute qualité, ont une double fonction. D'un côté, elles permettent de positionner le produit à la hauteur idéale pour obtenir un résultat parfait. 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 temps pour atteindre le vide souhaité.







RANGE · GAMME SV-SENSOR

TABLE TOP VACUUM PACKING MACHINES | MACHINES À EMBALLER SOUS-VIDE SUR TABLE

300 SERIES / SÉRIE 300



- Vacuum pump: Busch 6 / 10 m³/h.
 - Single sealing: 314 mm.
 - Deep-drawn chamber.
- Pompe: Busch 6 / 10 m³/h.
 - Soudure simple: 314 mm.
 - Cuve emboutie.

400 SERIES / SÉRIE 400



- Vacuum pump: Busch 10 / 20 m³/h.
 - Double sealing: 414 mm.
 - Deep-drawn chamber.
- Pompe: Busch 10 / 20 m³/h.
 - Double soudure: 414 mm.
 - Cuve emboutie.

500 SERIES / SÉRIE 500



- Vacuum pump: Busch 20 m³/h.
 - Double sealing: 414 + 414 mm.
- Pompe: Busch 20 m³/h.
 - Double soudure: 414 + 414 mm.



RANGE · GAMME SV-SENSOR

FREE STANDING VACUUM PACKING MACHINES | MACHINES À EMBALLER SOUS-VIDE SUR ROUES

600 SERIES / SÉRIE 600



- Vacuum pump: Busch 40 / 63 m³/h.
- Double sealing:
 - 650 + 407 mm.
 - 459 + 459 mm.

- Pompe: Busch 40 / 63 m³/h.
- Double soudure:
 - 650 + 407 mm.
 - 459 + 459 mm.

800 SERIES / SÉRIE 800



- Vacuum pump: Busch 63 / 100 m³/h.
- Double sealing:
 - 842 + 524 mm.
 - 524 + 524 mm.
 - 842 + 842 mm.

- Pompe: Busch 63 / 100 m³/h.
- Double soudure:
 - 842 + 524 mm.
 - 524 + 524 mm.
 - 842 + 842 mm.

TABLE TOP VACUUM PACKING MACHINES

SPECIFICATIONS	SV-310S	SV-410S	SV-420S	SV-520S
Vacuum pump	Busch 10 m³/h	Busch 10 m³/h	Busch 20 m³/h	Busch 20 m³/h
Sealing type	Single	Double	Double	Double
Sealing bar length	314 mm	414 mm	414 mm	414+414 mm
Electrical supply	230 V / 50-60 Hz / 1~			
Electrical loading	370 W	370 W	750 W	750 W
Vacuum pressure (maxi)	2 mbar	2 mbar	2 mbar	2 mbar
Chamber dimensions				
Width	330 mm	430 mm	430 mm	560 mm
Depth	360 mm	415 mm	415 mm	430 mm
Height	140 mm	145 mm	180 mm	180 mm
External dimensions				
Width	384 mm	500 mm	500 mm	642 mm
Depth	455 mm	500 mm	500 mm	557 mm
Height	405 mm	413 mm	448 mm	455 mm
Net weight	34 kg	64 kg	70 kg	80 kg
Complete with	1 filling plate			

FREE STANDING VACUUM PACKING MACHINES

SPECIFICATIONS	SV-604S	SV-606S	SV-604CCS	SV-606CCS
Vacuum pump	Busch 40 m³/h	Busch 63 m³/h	Busch 40 m³/h	Busch 63 m³/h
Sealing type	Double	Double	Double	Double
Sealing bar length	650+407 mm	650+407 mm	459+459 mm	459+459 mm
Electrical supply	230 - 400 V / 50 Hz / 3N~			
Electrical loading	1.100 W	1500 W	1.100 W	1500 W
Vacuum pressure (maxi)	0.5 mbar	0.5 mbar	0.5 mbar	0.5 mbar
Chamber dimensions				
Width	672 mm	672 mm	672 mm	672 mm
Depth	481 mm	481 mm	481 mm	481 mm
Height	185 mm	185 mm	185 mm	185 mm
External dimensions				
Width	740 mm	740 mm	740 mm	740 mm
Depth	553 mm	553 mm	553 mm	553 mm
Height	1.035 mm	1.035 mm	1.035 mm	1.035 mm
Net weight	145 kg	159kg	145 kg	159kg
Complete with	1 filling plate			

SPECIFICATIONS	SV-806S	SV-810S	SV-806CCS	SV-810CCS	SV-806LLS	SV-810LLS
Vacuum pump	Busch 63 m³/h	Busch 100 m³/h	Busch 63 m³/h	Busch 100 m³/h	Busch 63 m³/h	Busch 100 m³/h
Sealing type	Double	Double	Double	Double	Double	Double
Sealing bar length	842+524 mm	842+524 mm	524+524 mm	524+524 mm	842+842 mm	842+842 mm
Electrical supply	230 - 400 V / 50 Hz / 3N~					
Electrical loading	1.500 W	2200 W	1.500 W	2200 W	1.500 W	2200 W
Vacuum pressure (maxi)	0.5 mbar	0.5 mbar	0.5 mbar	0.5 mbar	0.5 mbar	0.5 mbar
Chamber dimensions						
Width	864 mm	864 mm	864 mm	864 mm	864 mm	864 mm
Depth	603 mm	603 mm	603 mm	603 mm	603 mm	603 mm
Height	210 mm	210 mm	210 mm	210 mm	210 mm	210 mm
External dimensions						
Width	990 mm	990 mm	990 mm	990 mm	990 mm	990 mm
Depth	760 mm	760 mm	760 mm	760 mm	760 mm	760 mm
Height	995 mm	995 mm	995 mm	995 mm	995 mm	995 mm
Net weight	232 kg	250 kg	232 kg	250 kg	232 kg	250 kg
Complete with	1 filling plate					

MACHINES À EMBALLER SOUS-VIDE SUR TABLE

CARACTÉRISTIQUES	SV-310S	SV-410S	SV-420S	SV-520S
Capacité pompe	Busch 10 m³/h	Busch 10 m³/h	Busch 20 m³/h	Busch 20 m³/h
Type soudure	Simple	Double	Double	Double
Longueur utile barre soudure	314 mm	414 mm	414 mm	414+414 mm
Alimentation électrique	230 V / 50-60 Hz / 1~			
Puissance électrique	370 W	370 W	750 W	750 W
Pression vide (maxi)	2 mbar	2 mbar	2 mbar	2 mbar
Dimensions chambre				
Largeur	330 mm	430 mm	430 mm	560 mm
Profondeur	360 mm	415 mm	415 mm	430 mm
Hauteur	140 mm	145 mm	180 mm	180 mm
Dimensions extérieures				
Largeur	384 mm	500 mm	500 mm	642 mm
Profondeur	455 mm	500 mm	500 mm	557 mm
Hauteur	405 mm	413 mm	448 mm	455 mm
Poids net	34 kg	64 kg	70 kg	80 kg
Dotation	1 plaque de niveau			

MACHINES À EMBALLER SOUS-VIDE SUR ROUES

CARACTÉRISTIQUES	SV-604S	SV-606S	SV-604CCS	SV-606CCS
Capacité pompe	Busch 40 m³/h	Busch 63 m³/h	Busch 40 m³/h	Busch 63 m³/h
Type soudure	Double	Double	Double	Double
Longueur utile barre soudure	650+407 mm	650+407 mm	459+459 mm	459+459 mm
Alimentation électrique	230 - 400 V / 50 Hz / 3N~			
Puissance électrique	1.100 W	1500 W	1.100 W	1500 W
Pression vide (maxi)	0.5 mbar	0.5 mbar	0.5 mbar	0.5 mbar
Dimensions chambre				
Largeur	672 mm	672 mm	672 mm	672 mm
Profondeur	481 mm	481 mm	481 mm	481 mm
Hauteur	185 mm	185 mm	185 mm	185 mm
Dimensions extérieures				
Largeur	740 mm	740 mm	740 mm	740 mm
Profondeur	553 mm	553 mm	553 mm	553 mm
Hauteur	1.035 mm	1.035 mm	1.035 mm	1.035 mm
Poids net	145 kg	159kg	145 kg	159kg
Dotation	1 plaque de niveau			

CARACTÉRISTIQUES	SV-806S	SV-810S	SV-806CCS	SV-810CCS	SV-806LLS	SV-810LLS
Capacité pompe	Busch 63 m³/h	Busch 100 m³/h	Busch 63 m³/h	Busch 100 m³/h	Busch 63 m³/h	Busch 100 m³/h
Type soudure	Double	Double	Double	Double	Double	Double
Longueur utile barre soudure	842+524 mm	842+524 mm	524+524 mm	524+524 mm	842+842 mm	842+842 mm
Alimentation électrique	230 - 400 V / 50 Hz / 3N~					
Puissance électrique	1.500 W	2200 W	1.500 W	2200 W	1.500 W	2200 W
Pression vide (maxi)	0.5 mbar	0.5 mbar	0.5 mbar	0.5 mbar	0.5 mbar	0.5 mbar
Dimensions chambre						
Largeur	864 mm	864 mm	864 mm	864 mm	864 mm	864 mm
Profondeur	603 mm	603 mm	603 mm	603 mm	603 mm	603 mm
Hauteur	210 mm	210 mm	210 mm	210 mm	210 mm	210 mm
Dimensions extérieures						
Largeur	990 mm	990 mm	990 mm	990 mm	990 mm	990 mm
Profondeur	760 mm	760 mm	760 mm	760 mm	760 mm	760 mm
Hauteur	995 mm	995 mm	995 mm	995 mm	995 mm	995 mm
Poids net	232 kg	250 kg	232 kg	250 kg	232 kg	250 kg
Dotation	1 plaque de niveau					



UNE-EN ISO 9001

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

www.sammic.com