



EMPACADORA AL VACÍO SU-310

Modelo de sobremesa. 12 m³/h. 320 mm.



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Barra de sellado doble de 320 mm.
Equipada con bomba Busch de 12 m³/h.
Control de vacío por sensor.

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

INCLUIDO

- ✓ Plancha de relleno
- ✓ Conectividad Bluetooth

OPCIONAL

- ☐ Impresora
- ☐ Planchas de relleno adicionales
- ☐ Soporte para empacar líquidos

ACCESORIOS

- ☐ Conjunto plancha relleno
- ☐ Impresora RB para empacadora SU
- ☐ Soporte líquidos
- ☐ Etiquetas de transferencia térmica para impresora RB

ESPECIFICACIONES

Capacidad de la bomba: 10 m³/h
Capacidad de la bomba (60 Hz): 12 m³/h
Longitud barra de sellado: 320 mm
Potencia total: 370 W
Presión vacío (máxima): 2 mbar

Dimensiones internas

- ✓ Ancho: 330 mm
- ✓ Fondo: 360 mm
- ✓ Alto: 155 mm

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 384 mm
- ✓ Fondo: 465 mm
- ✓ Alto: 403 mm
- Peso neto: 39.5 kg



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

sammic | sammic.mx
Fabricante de Equipos para Hostelería

Av Adolfo Ruiz Cortines Pte 2700 TEL. +52 81 25 25 53 60
67110 Guadalupe, Nuevo León
MÉXICO mexico@sammic.com



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

ficha de producto
actualizado 03/12/2025