

# 最實用的真空包裝機製造者 – Sammic

銷售國家遍及五大洲的國際品牌

## 關於Sammic

Sammic來自西班牙，以製造廚房機器起家，已有50年以上的製造經驗。Sammic堅持全程參與產品的設計、研發與製作，嚴謹把關生產品質，滿足超過100個國家的廚房需求。

Sammic堅信唯有不斷進步、創新研發，並與第一線主廚維持良好溝通，才能製作出最適合的廚房產品。因此Sammic長期跟專業廚師團隊合作，了解業界需求，製作出高品質、高效能的廚房用具。



## 真空包裝讓食品永遠都處於新鮮、衛生的狀態

### 保留食物原味，滿足餐飲業的高衛生標準

- 諸多研究報告顯示「真空包裝」為最適合食品的保存方法
- 保存食物濕度，使口感不會變柴變乾
- 適合保存高油份與脂肪類食物，使之不易變質
- 包存肉類與穀物加工等易氧化的食品，則可有效避免菌類滋生及減少其氧化的程度
- 透過個別包裝，確認每份食材的有效日期



### 搭配低溫烹調法，可降低食材的浪費並提高廚房生產力

- 可同時烹煮不同菜餚，且不會互相影響風味
- 節省烹煮時間，提高廚房生產力：從前菜到甜點均可利用真空包裝與低溫烹調進行烹煮
- 更有效的利用食材，避免因不確定食材到期期限或烹煮狀態而產生食物浪費
- 機器操作方法簡單，人員訓練容易



# Sammic 真空包裝機

符合現代高衛生標準與理想食物保存方法的設備

## 符合商業廚房需求-Sensor Ultra真空包裝機

### ✔ 實現真空包裝液體內容物

配有檢測醬汁、湯、水果、紅肉等蒸發點的裝置，自動停止真空過程，確保最大可能的真空度的同時，防止液體滲出。

### ✔ 可在真空過程中進行醃漬

可執行封裝循環功能，暫停真空程序，進行食品醃漬，不僅達到完美的醃漬結果，更能保證醃漬過程中的高衛生標準。

### ✔ 可密封塑膠袋與金屬袋

可選擇有密封金屬袋功能的機型，透過簡單按鍵操作，增加密封金屬袋所需要的電力。

### ✔ 傳感器控制與雙重密封系統

真空狀態由傳感器自動控制，可設定高達25種不同的真空程序，方便使用者使用。此外，更配有雙重密封系統，可加強包裝的耐用性。

### ✔ 減壓裝置提供機台工作性能

機台內裝有軟性氣體進氣閥，當真空程序進行時，可回充軟性氣體，防止食品尖銳部分刺穿真空包裝袋。

### ✔ 標籤列印系統方便您管理食材

可選擇加裝標籤列印系統，真空程序完成後，自動列印出標籤，方便食材管理。

## Sammic 提供功能最全面的真空包裝機

SU-310			
名稱	感應式真空包裝機	泵容量	10 m <sup>3</sup> /h
設備尺寸	W38.4 / D46.5 / H40.3 cm	密封條長度	32cm
內部尺寸	W33 / D36 / H15.5 cm	真空壓力	2Mb(Max)
電壓	1 / 220V / 370W	重量	34Kg

