

EN PORTADA · EQUIPAMIENTO

GUÍA SAMMIC · JULIO 2025

COMPRA LA ENVASADORA PARA TU COCINA REAL.

No todas las cocinas envasan lo mismo. Elegir entre funciones básicas y avanzadas empieza por tus preparaciones, tus bolsas y tu volumen de trabajo.

La guía técnica de Sammic distingue SE, para uso estándar, y SU, para funciones avanzadas. Ambas controlan el vacío por sensor; elige por el trabajo que realmente haces.

Antes de comprar, prueba tus elaboraciones y comprueba el espacio útil de la cámara. Una máquina debe encajar en tu proceso, no obligarte a improvisarlo.

«La mejor función es la que tu equipo va a utilizar cada día.»

3 DECISIONES ANTES DE ELEGIR EQUIPO:

01 · Producto

Lleva una muestra de tus preparaciones y explica cómo las envasas.

02 · Formato

Comprueba bolsa, cámara útil y longitud de la barra de soldadura.

03 · Trabajo

Anota cuántos ciclos necesitas y qué funciones vas a usar de verdad.



RADAR HORECA

HOY

OPERATIVA

La bolsa también importa.

Medida, forma y compatibilidad con el equipo: consulta la guía de nuestra Universidad en la página 3.

BOLSILLO

El kilo útil no cuesta igual.

La merma cambia el coste de la materia prima aprovechable. Haz la cuenta con el ejemplo de la página 2.



AGENDA PRÓXIMA

Ready To · 26 de octubre.

Cuarta y quinta gama para cocinas profesionales. En la página 3: qué comparar antes de incorporarlas.



EL TRUCO DE TRINCHERA

Haz una lista de tus tres preparaciones más frecuentes. Una demostración con ellas enseña más que una ficha llena de funciones.

SELECCIÓN CEPA PLAZA

PUJADAS · OTRA OPCIÓN DE CATÁLOGO

ENVASADORA AL VACÍO PUJADAS

- ✓ Equipo de 200 W según la ficha.
- ✓ Consulta bolsas y usos compatibles.

Solicita tu oferta profesional

VER PRECIO Y FICHA →

