

Nos emballeuses sous vide



 **SIPROMAC**

PRÉSERVE ABSOLUMENT TOUT



Notre mission

Créer des solutions durables permettant à chacun de préserver les aliments et éliminer le gaspillage alimentaire.



Pourquoi?

La science est sans équivoque : il existe bel et bien une relation de cause à effet entre les émissions de GES (gaz à effet de serre) et les changements climatiques. Nous croyons que chaque geste pèse dans la balance, surtout lorsqu'il s'agit de réduction du gaspillage alimentaire, ce que nos équipements contribuent à faire au quotidien.

Quand nous avons créé Sipromac, nous n'avions pas envie de faire dans la demi-mesure. C'est pour cette raison que nos ingénieurs ont développé un produit hautement durable, offrant autant d'utilités que vous pouvez en imaginer. Littéralement.

Si leur fonction classique suggère de préserver et de prolonger la **durée de vie** des aliments, tout en rehaussant les **saveurs**, nos machines servent aussi à préserver du **temps**, de **l'argent**, de **l'espace** et **l'environnement**, en éliminant le **gaspillage alimentaire**, un véritable fléau qui génère 8 à 10 % des émissions de GES mondiales.

Comme quoi Sipromac **préserve absolument tout.**



Sipromac offre une gamme complète d'équipements d'emballage sous vide adaptés aux besoins les plus poussés de l'industrie.

Grâce à leur polyvalence et à leur fiabilité, les machines Sipromac s'adaptent à tous les types de clientèle. Peu importe le secteur d'activité dans lequel vous œuvrez, les produits, l'équipe et l'expertise de Sipromac ont une chose importante en commun : **on peut s'y fier!**



Nos emballeuses sous vide



DE TABLE



SIMPLE CHAMBRE



DOUBLE CHAMBRE

Emballeuses de table

Grandement utile pour les espaces restreints, les petites productions et les entreprises en démarrage



La machine sous vide de table est la solution idéale pour sceller vos petits aliments. Que vous soyez une entreprise en démarrage ou bien établie, ce modèle se prête bien à de petits volumes de production. Compacte et facile à utiliser, elle peut être placée sur une table ou un comptoir, maximisant l'espace.

Caractéristiques de base

- Fabrication en acier inoxydable de grade 304
- Barres de scellage à bande jumelle
- Couvercle transparent
- Verrouillage du couvercle
- Détecteur de vide en %
- Silencieux pour retour à l'atmosphère

Fiables

Conçues en acier inoxydable robuste de grade 304, nos machines ont une durée de vie de plus de 25 ans.

Performantes

Grâce à leurs pompes Busch, nos machines sont conçues pour être actives pendant des heures de production en continu, offrant la meilleure performance de l'industrie.

Spacieuses

Nos modèles de table ont l'une des plus grandes chambres de leur catégorie en termes de hauteur et de largeur. Vous obtenez donc plus d'espace pour vos produits comparativement aux autres machines sur le marché.

Spécifications techniques	250	350	350D	380T
Applications (idéal pour)	Entreprises en démarrage, chasse et pêche	Restauration, hôtellerie, fromageries, épicerie et prêt-à-manger	Restauration, hôtellerie, fromageries, épicerie et prêt-à-manger	Poisson
Barres de scellage (longueur)	1 x 12,5 po (319 mm)	1 x 19,1 po (485 mm)	2 x 19,1 po (485 mm)	2 x 12,5 po (319 mm) + 1 x 32,2 po (817 mm)
Espace disponible entre les barres	N/A	N/A	13,1 po (333 mm)	36,1 po (918 mm) + 12 po (305 mm) pour la barre transversale
Dimensions de la machine (L x P x H)	17 x 20,7 x 17,2 po (430 x 525 x 436 mm)	23 x 23,7 x 19,7 po (585 x 602 x 500 mm)	23 x 23,7 x 19,7 po (585 x 602 x 500 mm)	42,9 x 25,5 x 19,2 po (1090 x 648 x 487 mm)
Hauteur de la chambre	4 po (102 mm)	6,8 po (172 mm)	6,8 po (172 mm)	6,8 po (172 mm)
Pompe	Busch 8 m ³ /h	Busch 20 m ³ /h	Busch 20 m ³ /h	Busch 20 m ³ /h
Temps de cycle estimé en secondes (99,5 % de vide)	40 à 45	30 à 40	30 à 40	30 à 45
Électricité	120 V / 1Ph / 60 Hz, câble et prise 15A	120 V / 1Ph / 60 Hz, câble et prise 15A	120 V / 1Ph / 60 Hz, câble et prise 20A	120 V / 1Ph / 60 Hz, câble et prise 20A
Microprocesseur	MC-40	MC-40	MC-40	MC-40
Poids	172 lb	256 lb	264 lb	445 lb
#cycles/min (variations possibles en fonction du type de produit, grosseur, humidité, état, température et injection de gaz)	1,25	2	2	1,5
Barres de scellage				

Options disponibles

Coupe-sac électrique

Système de scellage avec élément rond; le fil supérieur pré-coupe la partie excédentaire du sac.

Pour une présentation visuelle améliorée.

Régulateur d'air (compresseur non inclus)

Permet de réguler la pression d'air sous les barres de scellage pour assurer un scellage intact (utilisation pour emballage à atmosphère modifiée (MAP) seulement).

Retour à l'air progressif

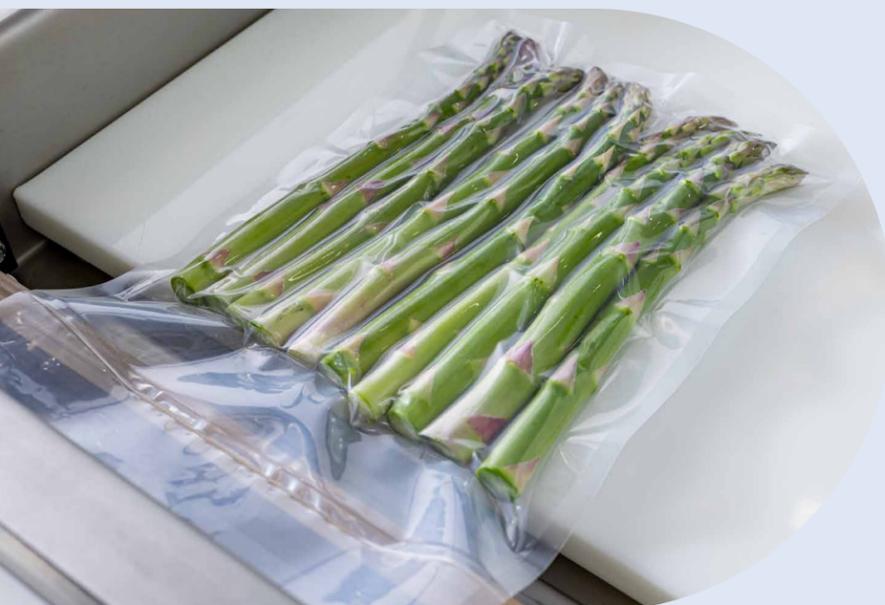
Cette fonction permet de contrôler la vitesse à laquelle l'air réintègre la machine après la fermeture du sac, évitant ainsi l'écrasement de vos produits.



Chariot en acier inoxydable



Plaques inclinées en acier inoxydable



Injection de gaz (MAP)

Injection de gaz (MAP) (sauf pour le modèle 250)

L'air ambiant dans l'emballage est modifié par l'ajout de gaz alimentaire, permettant d'augmenter la durée de conservation de vos aliments et d'optimiser leur apparence.

Plaques inclinées en acier inoxydable

Empêche les produits liquides de se déverser à l'intérieur de la machine. Idéal pour l'emballage d'aliments marinés, les soupes et les sauces.

Hauteur de la plaque ajustable.

Chariot en acier inoxydable

Idéal lorsque l'emballeuse sous vide doit être déplacée fréquemment et pour une hauteur de travail ergonomique.

Possibilité d'autres tensions électriques

Emballeuses à simple chambre

Un premier pas vers la production industrielle

De moyenne capacité, la machine sous vide à simple chambre est conçue pour une production à plus grand rendement ou pour des produits volumineux.

Grâce à ses roulettes pivotantes, elle se déplace aisément d'un endroit à l'autre, en plus d'offrir une hauteur ergonomique.



Caractéristiques de base

- Fabrication en acier inoxydable de grade 304
- Barres de scellage à bande jumelle
- Détecteur de vide en %
- Panneaux à charnière
- Roulettes avec mécanisme de verrouillage
- Silencieux pour retour à l'atmosphère

Fiables

Conçues en acier inoxydable robuste de grade 304, nos machines ont une durée de vie de plus de 25 ans.

Performantes

La grosseur de la chambre de nos emballeuses à simple chambre permet d'emballer des produits de grandes dimensions ou plusieurs sacs à la fois. Grâce à leurs pompes Busch, nos machines sont conçues pour être actives pendant des heures de production en continu, offrant la meilleure performance de l'industrie.

Ergonomiques

Nos modèles à simple chambre ont une hauteur fonctionnelle permettant de manipuler facilement les produits ainsi que le couvercle. De plus, les barres de scellage se situent sur le côté de la machine, ce qui facilite la préparation des sacs comparativement à des barres à l'avant et à l'arrière.

Spécifications techniques	450T	450A	550A	560A	580A
Applications (idéal pour)	Produits volumineux et espace restreint (ex : pizza, poisson)	Boucheries, abattoirs, poissonneries, épicerie et producteurs de cannabis débutant avec l'emballage sous vide	Boucheries, abattoirs, poissonneries à volume moyen, épicerie, producteurs de fromage et de cannabis	Boucheries, abattoirs, poissonneries à volume moyen, épicerie, producteurs de fromage et de cannabis	Produits à très grandes dimensions
Barres de scellage (longueur)	2 x 19,1 po (485 mm)	2 x 19,1 po (485 mm)	2 x 26 po (660 mm)	2 x 26 po (660 mm)	2 x 33,5 po (855 mm)
Espace disponible entre les barres	22 po (559 mm)	23 po (584 mm)	23,25 po (591 mm)	31 po (787 mm)	36,75 po (933 mm)
Dimensions de la machine (L x P x H)	30,5 x 28 x 21 po (775 x 711 x 533 mm)	30,5 x 32 x 44 po (775 x 813 x 1118 mm)	31 x 36 x 47 po (787 x 914 x 1194 mm)	38 x 36 x 47 po (965 x 914 x 1194 mm)	45,25 x 46,5 x 43,75 po (1153 x 1183 x 1113 mm)
Hauteur de la chambre	8 po (203 mm)	9,5 po (241 mm)	8 po (203 mm)	8 po (203 mm)	8 po (203 mm)
Pompe	Busch 20 m ³ /h	Busch 40 m ³ /h	Busch 63 m ³ /h	Busch 100 m ³ /h	Busch 200 m ³ /h
Temps de cycle estimé en secondes (99,5 % de vide)	40 à 45	30 à 45	20 à 25	20 à 25	15 à 20
Électricité	120 V / 1Ph / 60 Hz, câble et prise 20A	208V / 3Ph / 60 Hz (208-220V), câble 4 mètres et prise 30A	208V / 3Ph / 60 Hz (208-220V), câble 4 mètres et prise 30A	208V / 3Ph / 60 Hz (208-220V), câble 4 mètres et prise 30A	208V / 3Ph / 60 Hz (208-220V), câble 4 mètres et prise 30A
Microprocesseur	MC-40	MC-40	MC-40	MC-40	MC-40
Poids	384 lb	577 lb	710 lb	781 lb	1347 lb
#cycles/min (variations possibles en fonction du type de produit, grosseur, humidité, état, température et injection de gaz)	1,25	1,5	2,5	2,5	3
Barres de scellage					

Emballeuses simple chambre

Options disponibles

Coupe-sac électrique

Système de scellage avec élément rond; le fil supérieur pré-coupe la partie excédentaire du sac.

Pour une présentation visuelle améliorée.

Régulateur d'air (compresseur non inclus)

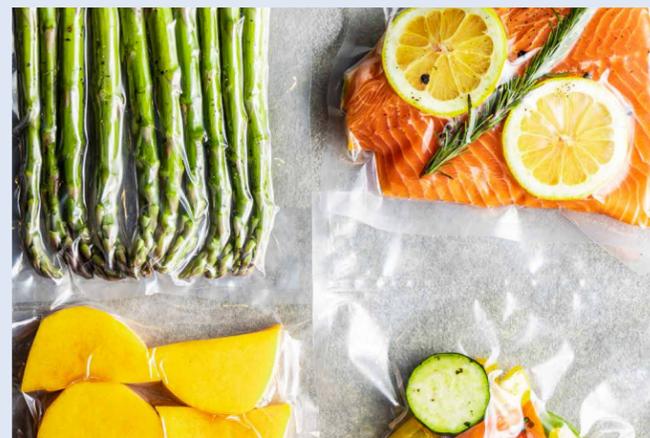
Permet de réguler la pression d'air sous les barres de scellage pour assurer un scellage intact (utilisation pour emballage à atmosphère modifiée (MAP) seulement).

Retour à l'air progressif

Cette fonction permet de contrôler la vitesse à laquelle l'air réintègre la machine après la fermeture du sac, évitant ainsi l'écrasement de vos produits.

Boîtier chauffant électrique

Essentiel pour les machines placées dans les endroits sous 10 degrés Celsius. Le boîtier protège le panneau électrique contre le froid et l'humidité, assurant la durabilité de la machine.



Injection de gaz (MAP)

L'air ambiant dans l'emballage est modifié par l'ajout de gaz alimentaire, permettant d'augmenter la durée de conservation de vos aliments et d'optimiser leur apparence.

Plaques inclinées en acier inoxydable

Empêche les produits liquides de se déverser à l'intérieur de la machine. Idéal pour l'emballage d'aliments marinés, les soupes et les sauces.

Hauteur de la plaque ajustable.

Couvercle 12 po (550A, 560A et 580A)

Pour des produits ayant une hauteur plus importante (8 po et plus), un couvercle de 12 po est disponible afin de s'assurer d'un scellage intact.

Puissance de la pompe Busch

Plus la pompe est grosse, plus rapide elle sera. Augmenter votre capacité de production en réduisant jusqu'à 15 secondes le temps de scellage.

Possibilité d'autres tensions électriques

Emballeuses à double chambre

Une capacité de production à toute épreuve



La plus grosse et la plus performante de la gamme Sipromac, la machine sous vide à double chambre permet d'emballer de grandes quantités de produits, de plus grandes dimensions ce qui augmente considérablement le volume de production.

De plus, la double chambre permet à l'opérateur de charger et décharger la chambre pendant le scellage de l'autre côté.

Caractéristiques de base

- Fabrication en acier inoxydable de grade 304
- Barres de scellage à bande double
- Système de ressort ergonomique
- Roulettes avec mécanisme de verrouillage
- Détecteur de vide en %
- Panneaux à charnière
- Silencieux

Fiables

Conçues en acier inoxydable robuste de grade 304, nos machines ont une durée de vie de plus de 25 ans.

Performantes

Les deux chambres permettent de doubler la productivité en plus d'éliminer le temps d'attente. Grâce à leurs pompes Busch, nos machines sont conçues pour être actives pendant des heures de production continues, offrant la meilleure performance de l'industrie.

Ergonomique

Nos modèles à double chambre ont une hauteur fonctionnelle permettant de placer facilement les produits. De plus, grâce au système de ressorts de la cloche*, celles-ci s'opèrent facilement avec 1 seul doigt.

*Nos systèmes de ressorts ont une durée de vie de plus de 10 ans.

Spécifications techniques	420A	600A	620A	650A
Applications (idéal pour)	Usines de transformation de viande, de poisson et domaine manufacturier à petit ou moyen volume.	Usines de transformation de viande, de poisson et domaine manufacturier à moyen ou grand volume.	Usines de transformation de viande, de poisson et domaine manufacturier à moyen ou grand volume.	Le dernier pas avant l'automatisation d'une chaîne de production industrielle
Barres de scellage (longueur)	4 x 19,1 po (485 mm)	4 x 26 po (660 mm)	4 x 26 po (660 mm)	4 x 33,5 po (855 mm)
Espace disponible entre les barres	18,0 po (457 mm)	22,5 po (572 mm)	28 po (711 mm)	31 po (787 mm)
Dimensions de la machine (L x P x H)	55,75 x 31 x 43 po (1416 x 787 x 1092 mm)	68 x 36 x 47 po (1727 x 914 x 1194 mm)	68 x 39,5 x 47 po (1727 x 1003 x 1194 mm)	85 x 49 x 47 po (2159 x 1245 x 1194 mm)
Hauteur de la chambre	8 po (203 mm)	8 po (203 mm)	8 po (203 mm)	8 po (203 mm)
Pompe	Busch 40 m ³ /h	Busch 100 m ³ /h	Busch 100 m ³ /h	Busch 200 m ³ /h
Temps de cycle estimé en secondes (99,5 % de vide)	30 à 45	20 à 25	20 à 25	15 à 20
Électricité	208-220 V / 3Ph / 60 Hz, câble 4 mètres et prise 30A	208-220 V / 3Ph / 60 Hz, câble 4 mètres et prise 30A	208-220 V / 3Ph / 60 Hz, câble 4 mètres et prise 30A	208-220 V / 3Ph / 60 Hz, câble 4 mètres et prise 30A
Microprocesseur	MC-40	MC-40	MC-40	MC-40
Poids	739 lb	1047 lb	1120 lb	1849 lb
#cycles/min (variations possibles en fonction du type de produit, grosseur, humidité, état, température et injection de gaz)	2	2,5	2,5	3
Barres de scellage				

Options disponibles

Coupe-sac électrique

Système de scellage avec élément rond; le fil supérieur pré-coupe la partie excédentaire du sac.

Pour une présentation visuelle améliorée.

Régulateur d'air (compresseur non inclus)

Permet de réguler la pression d'air sous les barres de scellage pour assurer un scellage intact (utilisation pour emballage à atmosphère modifiée (MAP) seulement).

Retour à l'air progressif

Cette fonction permet de contrôler la vitesse à laquelle l'air réintègre la machine après la fermeture du sac, évitant ainsi l'écrasement de vos produits.

Boitier chauffant électrique

Essentiel pour les machines placées dans les endroits sous 10 degrés Celsius. Le boîtier protège le panneau électrique contre le froid et l'humidité, assurant la durabilité de la machine.



Injection de gaz (MAP)

L'air ambiant dans l'emballage est modifié par l'ajout de gaz alimentaire, permettant d'augmenter la durée de conservation de vos aliments et d'optimiser leur apparence.

Plaques inclinées en acier inoxydable

Empêche les produits liquides de se déverser à l'intérieur de la machine. Idéal pour l'emballage d'aliments marinés, les soupes et les sauces.

Hauteur de la plaque ajustable.

Couvercle 12 po (600A, 620A et 650A)

Pour des produits ayant une hauteur plus importante (8 po et plus), un couvercle de 12 po est disponible afin de s'assurer d'un scellage intact.

Puissance de la pompe Busch

Plus la pompe est grosse, plus rapide elle sera. Augmenter votre capacité de production en réduisant jusqu'à 15 secondes le temps de scellage.

Possibilité d'autres tensions électriques

Ils nous ont fait confiance



« Ça fait plus de 20 ans que nous utilisons Sipromac. C'est tellement efficace pour nous donner une grande capacité de production que ça nous a permis de la doubler, même de la tripler! »



- Camille Salvas
Fromagerie Polyethnique /
Le Bédouin



« Nous avons commencé à mettre nos fauxmages sous vide, car nous avons eu quelques problèmes de qualité. La scelleuse nous a vraiment sauvés. Dès que nous avons commencé à sceller sous vide, nos problèmes de qualité ont disparu. »



- Carly Foley
Fauxmagerie Zengarry



« Nous avons l'habitude de découper un quart de bâton de salami et de dinde. Maintenant, nous pouvons découper le tout en une seule fois et le produit dure trois fois plus longtemps. Cela nous fait gagner beaucoup de temps. Il est si frais quand vous l'ouvrez, c'est comme si vous veniez de le trancher. »



- Bob Vasaturo
Westshore Pizza

« Je viens de terminer la livraison des équipements que j'ai vendu à un de mes clients. Je travaille toujours avec les meilleurs fabricants. 2 des équipements livrés sont parfaits, Sipromac étant l'un d'eux.

Je suis satisfait des emballeuses sous vide 2 chambres. Avec les connecteurs fixés aux barres de scellement en stainless, je leur accorde une note de 100 %.

Ça fait plus de 30 ans que je suis dans le marché et je vous assure que les emballeuses sous vide Sipromac ont une longueur d'avance sur la compétition. »

Les Équipements
Cascapédia

- Renaud Henry
Les Équipements
Cascapédia,
distributeur officiel





PRÉSERVE ABSOLUMENT TOUT

2555, rue Alfred-Nobel
Drummondville (Québec) J2A 0L5
CANADA

819 395-5151
Sans frais : 1 855 395-5252

sipromac.com