

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 03/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Embaladora de Vácuo SE-420 com Sensor | 20m³/h

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1140638	<b>Modelo:</b>	1140638
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561004303

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561004303
<b>Modelo</b>	1140638

### Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional com bomba de 20m³/h, controlo por sensor e barra de soldadura de 420mm. Ideal para conservação de alimentos em hotelaria e restauração.

## Descricao Completa

### Embaladora de Vácuo SE-420 — Principais Vantagens

A embaladora de vácuo (máquina de vácuo profissional) SE-420, equipada com tecnologia Busch e um sistema avançado de controlo por sensor, é a solução ideal para estabelecimentos HORECA que procuram otimizar a conservação de alimentos. Com um painel digital intuitivo, oferece uma precisão inigualável na percentagem de vácuo, garantindo a frescura e prolongando a vida útil dos produtos.

Este equipamento robusto, fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, destaca-se pela sua fiabilidade e eficiência. A funcionalidade "Vácuo Plus" e o botão "Pausa" para marinar alimentos conferem uma versatilidade excepcional, enquanto a segurança no embalamento de líquidos é assegurada pelo controlo por sensor. A soldadura dupla e a barra de soldadura sem cabos garantem um selamento perfeito em cada utilização.

Projetada para atender às exigências das cozinhas profissionais, a SE-420 inclui um programa de embalamento de sacos, descompressão controlada por impulsos e a funcionalidade Vac-Norm ready com descompressão automática. O programa dry-oil para secagem da bomba e o contador de horas para a mudança de óleo simplificam a manutenção, assegurando um desempenho contínuo e a conformidade com as normas HACCP.

### Aplicações

Esta máquina de embalar a vácuo é perfeitamente adequada para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes de alta cozinha, hotéis, talhos, delicatessens e cozinhas industriais que exigem máxima eficiência na conservação de alimentos. É ideal para embalar carnes, peixes, vegetais, queijos e produtos líquidos, preservando o seu sabor, textura e propriedades nutricionais por mais tempo. A sua versatilidade permite ainda a marinagem rápida de alimentos, otimizando os processos de preparação.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

<b>Capacidade da bomba (50Hz)</b>	20 m <sup>3</sup> /h
<b>Capacidade da bomba (60Hz)</b>	24 m <sup>3</sup> /h
<b>Comprimento da barra de soldadura</b>	420 mm
<b>Potência Total</b>	750 W
<b>Pressão de vácuo (máxima)</b>	2 mbar
<b>Alimentação elétrica</b>	230 V / 50-60 Hz / 1~ (5.5 A)
<b>Plugue</b>	EU (SCHUKO 2P+G)
<b>Dimensões internas (LPA)</b>	430 x 415 x 180 mm
<b>Dimensões exteriores (LPA)</b>	484 x 529 x 448 mm
<b>Peso líquido</b>	56.7 kg
<b>Nível de ruído</b>	32 dB(A)