

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Embaladora de Vácuo SE-520 CC 20m³/h | Controlo por Sensor

Informacoes do Produto

SKU:	SM1141142	Modelo:	1141142
Marca:	Sammic	EAN:	Aquecidos

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	Aquecidos
Modelo	1141142

Descricao Resumida

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

Descricao Completa

Embaladora de Vácuo — Principais Vantagens

Desenvolvida para cozinhas profissionais, esta embaladora de vácuo (máquina de vácuo) integra tecnologia de ponta para otimizar a conservação de alimentos, prolongando a sua frescura e qualidade. Equipada com um controlo de vácuo por sensor Busch, assegura precisão e consistência em cada ciclo, indispensável para o setor HORECA e hotelaria.

A funcionalidade "vácuo plus" e o painel de comandos digital com display que indica a percentagem exata de vácuo, oferecem um controlo total sobre o processo de embalamento. A segurança no embalamento de líquidos é garantida pelo controlo por sensor, prevenindo derrames e garantindo a integridade dos produtos.

Com barra de soldadura dupla e sem cabos, bem como programa de embalamento de sacos, esta máquina foi projetada para eficiência e durabilidade. Inclui ainda descompressão controlada por impulsos e é "Vac-Norm ready" com descompressão automática, facilitando o uso e versatilidade.

Construída com carroçaria e cuba em aço inoxidável, e uma tampa transparente, esta embaladora oferece um design robusto e higiénico. O programa "dry-oil" para secagem da bomba e o contador de horas de funcionamento para mudança de óleo, asseguram a manutenção preventiva e uma vida útil prolongada do equipamento.

Aplicações

Ideal para restaurantes de alta gastronomia, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram maximizar a conservação de alimentos, reduzir o desperdício e otimizar processos de preparação. Perfeita para marinar rapidamente carnes ou peixes através da função "pausa", e para gerir embalamentos de grande volume com elevada segurança e eficiência.

Especificações Técnicas

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

Capacidade da bomba	20 m ³ /h
Comprimento da barra de soldadura	420 mm
Potência Total	750 W
Pressão de vácuo (máxima)	2 mbar
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (5.5 A)
Plugue	EU (SCHUKO 2P+G)
Dimensões internas (L x P x A)	568 x 431 x 215 mm
Dimensões exteriores (L x P x A)	634 x 552 x 513 mm
Peso líquido	76 kg
Nível de ruído (1 m)	75 dB(A)