

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Embaladora de Vácuo de Câmara SE-520 com Bomba de 20 m³/h

Informacoes do Produto

SKU:	SM1141143	Modelo:	1141143
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1141143

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo de câmara profissional com bomba Busch de 20 m³/h, soldadura dupla e controlo por sensor para líquidos. Essencial para HORECA.

Descricao Completa

Embaladora de Vácuo de Câmara SE-520 — Principais Vantagens

A embaladora de vácuo de câmara SE-520 (ou máquina de vácuo profissional) é um equipamento robusto e tecnologicamente avançado, essencial para qualquer cozinha HORECA que preze pela conservação prolongada dos alimentos. Equipada com uma bomba de vácuo Busch de 20 m³/h, garante um vácuo preciso e rápido, otimizando o processo de conservação e preparação.

Com um controlo de vácuo por sensor e um painel digital intuitivo, oferece uma interface amigável que indica a percentagem exata de vácuo, proporcionando controlo total ao operador. A função "Vácuo plus" e o botão "pausa" para marinar alimentos elevam a versatilidade deste equipamento, adaptando-se a diversas necessidades culinárias.

A segurança é uma prioridade, com a capacidade de embalamento de líquidos controlada por sensor e um sistema de segurança robusto que protege contra falhas de vácuo. A soldadura dupla assegura uma selagem hermética e duradoura, fundamental para manter a frescura dos produtos.

Aplicações

Este equipamento é ideal para restaurantes de alta gastronomia, hotéis, talhos, charcutarias e cozinhas industriais que procuram otimizar o armazenamento de alimentos, reduzir o desperdício e prolongar a vida útil dos produtos. A sua capacidade e precisão tornam-na perfeita para embalar carnes, peixes, vegetais, molhos e até mesmo para a técnica de sous-vide.

É particularmente útil em ambientes com elevado volume de produção, onde a rapidez e a fiabilidade são cruciais. A funcionalidade Vac-Norm ready com descompressão automática permite a utilização de acessórios externos para embalar em vácuo em recipientes gastronorm.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Bomba (50/60 Hz)	20 m ³ /h
Comprimento da Barra de Soldadura	555 mm

Característica	Detalhe
Potência Total	750 W
Pressão de Vácuo (Máxima)	2 mbar
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (5.5 A)
Ficha	EU (SCHUKO 2P+G)
Dimensões Internas (Largura x Profundidade x Altura)	568 mm x 431 mm x 215 mm
Dimensões Exteriores (Largura x Profundidade x Altura)	634 mm x 552 mm x 513 mm
Peso Líquido	70.4 kg
Nível de Ruído (a 1 m)	75 dB(A)
Ruído de Fundo	32 dB(A)
Bomba	Powered by Busch
Características Adicionais	Controlo de vácuo por sensor, Vácuo plus, Painel de comandos digital com display de percentagem de vácuo, Botão "pausa" para marinar, Segurança no embalamento de líquidos, Soldadura dupla, Barra de soldadura sem cabos, Programa de embalamento de sacos, Descompressão controlada por impulsos, Vac-Norm ready, Carroçaria e cuba em aço inoxidável, Tapa transparente, Programa dry-oil para secagem da bomba, Contador de horas para mudança de óleo, Sistema de segurança com proteções por falha de vácuo.