

# 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: 15/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Embaladora de Vácuo SE-520 L 230V com Bomba 20 m³/h

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1141147	<b>Modelo:</b>	1141147
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1141147

### Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional 230V com bomba de 20 m<sup>3</sup>/h e barra de soldadura de 555 mm. Ideal para HORECA, garante conservação superior e embalamento seguro de líquidos.

## Descrição Completa

### Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Desenvolvida para as exigências do setor HORECA e hotelaria, esta embaladora de vácuo (ou máquina de vácuo) integra tecnologia de ponta para garantir a máxima conservação dos alimentos, reduzindo desperdícios e otimizando a gestão de stocks. O seu controlo preciso por sensor assegura um vácuo exato, essencial para produtos delicados ou marinadas.

A segurança é primordial, especialmente no embalamento de líquidos. Graças ao sistema de controlo por sensor, esta máquina garante um processo fiável, prevenindo derrames e protegendo o produto. A soldadura dupla de 555 mm assegura um fecho hermético e duradouro, ideal para conservar a frescura e sabor dos ingredientes por mais tempo.

Com um painel de comandos digital, esta embaladora oferece uma interface intuitiva e multifuncional. O display indica a percentagem exata de vácuo, permitindo monitorizar o processo em tempo real. A função "pausa" é perfeita para marinar alimentos, enquanto o programa dry-oil prolonga a vida útil da bomba de vácuo através de um ciclo de secagem.

### Aplicações

Este equipamento é ideal para cozinhas industriais, restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram eficiência e higiene na conservação de alimentos. É particularmente útil para o embalamento de carnes, peixes, vegetais e líquidos, tanto para armazenamento a longo prazo como para preparação sous-vide. A funcionalidade Vac-Norm ready permite a ligação a recipientes externos para vácuo controlado, ampliando a sua versatilidade em ambientes profissionais.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Bomba	20 m <sup>3</sup> /h
Comprimento da Barra de Soldadura	555 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<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>Dimensões Internas (L x P x A)</b>	568 x 431 x 215 mm
<b>Dimensões Exteriores (L x P x A)</b>	634 x 552 x 513 mm
<b>Peso Líquido</b>	70.4 kg
<b>Nível de Ruído (1 m.)</b>	75 dB(A)
<b>Ruído de Fundo</b>	32 dB(A)
<b>Material da Carroçaria e Cuba</b>	Aço inoxidável
<b>Tipo de Bomba</b>	Busch