

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: 09/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Embaladora de Vácuo Profissional SU-520P para Horeca

Informacoes do Produto

SKU:	SM1141102	Modelo:	1141102
Marca:	Sammic	EAN:	8435561005881

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561005881
Modelo	1141102

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo de câmara SU-520P com bomba Busch (20 m³/h) e barra de 420mm. Ideal para Horeca, garante conservação superior e higiene alimentar. 230V.

Descricao Completa

Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Esta embaladora de vácuo (também conhecida como máquina de vácuo ou seladora a vácuo) de câmara é a solução ideal para estabelecimentos Horeca que procuram maximizar a conservação dos alimentos, reduzir o desperdício e otimizar a gestão de stock. Equipada com bomba Busch, garante um vácuo potente e fiável, essencial para prolongar a frescura e o sabor dos produtos alimentares.

O controlo de vácuo por sensor, juntamente com a função Vácuo Plus, assegura uma embalagem precisa e adaptada a cada tipo de alimento, mesmo os mais delicados. A soldadura dupla oferece uma selagem hermética e ultra-resistente, prevenindo qualquer fuga e garantindo a máxima segurança e higiene para o seu negócio.

A interface intuitiva com LCD a cores e teclado tátil retroiluminado facilita a programação e monitorização do processo, permitindo armazenar até 99 programas personalizados. Funcionalidades como o botão "pausa" para marinar e a deteção de evaporação de líquidos elevam a versatilidade deste equipamento, adaptando-se às mais diversas necessidades da cozinha profissional.

Aplicações

Esta embaladora de vácuo é indispensável em cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis, talhos, supermercados, catering e qualquer estabelecimento que necessite de prolongar a vida útil de alimentos frescos, cozinhados ou processados. É perfeita para porcionar, marinar, cozinhar sous-vide ou simplesmente para armazenar produtos de forma eficiente e higiénica, otimizando o espaço e reduzindo significativamente o desperdício alimentar.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Bomba	Busch
Controlo de Vácuo	Por sensor

Característica	Detalhe
Função	Vácuo Plus
Ecrã	LCD a cores
Teclado	Táctil, retroiluminado
Programas	99, com memória e opção de bloqueio
Função Extra	Botão “pausa” para marinar
Vácuo por Etapas	Sim
Deteção	Evaporação de líquidos
Soldadura	Dupla, barra sem cabos
Programa para Sacos	Embalamento de sacos
Descompressão	Controlada por impulsos, automática (Vac-Norm ready)
Estrutura	Carroçaria e cuba em aço inoxidável, cuba embutida, tampa transparente
Manutenção	Programa dry-oil para secagem da bomba, contador de horas para mudança de óleo
Segurança	Sistema com proteções por falha de vácuo
Capacidade da Bomba	20 m ³ /h (50 Hz), 24 m ³ /h (60 Hz)
Comprimento da Barra	420 mm
Potência Total	750 W
Pressão de Vácuo (Máx.)	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

Característica	Detalhe
Nível de Ruído (1 m)	75 dB(A)
Ruído de Fundo	32 dB(A)