

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Embaladora vácuo SU-520GP com barra de soldadura 420mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------|
| SKU: | SM1141105 | Modelo: | 1141105 |
| Marca: | Sammic | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------|
| Marca | Sammic |
| Modelo | 1141105 |

Descricao Resumida

Embaladora a vácuo profissional 230V com bomba de 20 m³/h, barra de soldadura de 420 mm e controlo por sensor para selagem precisa.

Descricao Completa

Embaladora a Vácuo Profissional — Principais Vantagens

A embaladora a vácuo (também conhecida como máquina de vácuo ou seladora a vácuo) SU-520GP oferece uma solução robusta e altamente eficiente para a conservação de alimentos em ambientes de restauração e hotelaria. Equipada com tecnologia Busch, esta máquina garante um desempenho superior e uma durabilidade excecional, essenciais para o uso intensivo profissional. O controlo de vácuo, guiado por sensor, assegura a máxima precisão em cada ciclo de embalamento, contribuindo para prolongar a vida útil dos produtos e manter a qualidade intacta.

Com funcionalidades avançadas como o vácuo plus, permite alcançar níveis de vácuo extra para produtos que exigem uma conservação impecável. O painel LCD a cores, juntamente com o teclado tátil retroiluminado, proporciona uma interface intuitiva e de fácil utilização, permitindo programar e gerir até 99 programas distintos. Esta capacidade de programação eleva a eficiência operacional, ideal para padronizar processos e reduzir a curva de aprendizagem da equipa.

A embaladora inclui um botão “pausa” inovador para marinar alimentos, otimizando o sabor e a textura em menos tempo. O programa de vácuo por etapas e a deteção de evaporação de líquidos são características que protegem os produtos mais delicados, prevenindo danos e maximizando o aproveitamento. A soldadura dupla e a barra de soldadura sem cabos garantem uma selagem segura e sem falhas, enquanto o programa dry-oil prolonga a vida útil da bomba de vácuo, minimizando a necessidade de manutenção.

Aplicações

Ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis, talhos, charcutarias e estabelecimentos de catering que procuram otimizar a gestão de stock e reduzir o desperdício alimentar. A funcionalidade Vac-Norm ready com descompressão automática torna-a perfeita para a embalagem de produtos em contentores específicos, garantindo uma conservação eficaz. A sua construção em aço inoxidável, com carroçaria e cuba embutida, assegura a conformidade com as mais rigorosas normas de higiene, tornando-a uma aliada indispensável em qualquer cozinha com volumes de produção médios a elevados.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| Capacidade da bomba (50 Hz) | 20 m³/h |
| Capacidade da bomba (60 Hz) | 24 m³/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 mm x 431 mm x 215 mm |
| Dimensões exteriores (L x P x A) | 634 mm x 552 mm x 513 mm |
| Peso líquido | 76.6 kg |
| Nível de ruído (1 m) | 75 dB(A) |
| Ruído de fundo | 32 dB(A) |