

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Embaladora Vácuo Profissional SU-520GP+ (Bomba 20 m³/h)

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1141107	<b>Modelo:</b>	1141107
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1141107

### Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional com bomba de 20 m<sup>3</sup>/h e 420mm de barra de soldadura. Ideal para HORECA, conservando alimentos com máxima eficiência e controlo.

## Descrição Completa

### Embaladora Vácuo Profissional — Principais Vantagens

A embaladora de vácuo profissional SU-520GP+ (também conhecida como máquina de vácuo ou vácuoladora) foi concebida para otimizar o processo de conservação de alimentos em ambientes de hotelaria, restauração e indústria. Com tecnologia avançada e uma bomba Busch de 20 m<sup>3</sup>/h, este equipamento garante uma extração de ar eficiente e controlada por sensor, prolongando significativamente a frescura dos produtos alimentares.

Explore a versatilidade desta máquina programável com 99 memórias, permitindo um controlo preciso para diferentes tipos de alimentos e técnicas de conservação. Funcionalidades como o vácuo *plus*, vácuo por etapas, e descompressão controlada por impulsos, asseguram resultados impecáveis e adaptados às necessidades mais exigentes da sua cozinha profissional.

A robustez e facilidade de manutenção são garantidas pela sua construção em aço inoxidável, tampa transparente e programas específicos como o *dry-oil* para a bomba. Esta embaladora é a solução ideal para quem procura fiabilidade, eficiência energética e durabilidade no embalamento a vácuo.

### Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos no setor HORECA, desde restaurantes de alta gastronomia e hotéis, a talhos, supermercados e cozinhas industriais. É ideal para a conservação de carnes, peixes, vegetais, produtos de charcutaria e outros alimentos perecíveis. A função “pausa” é particularmente útil para marinar alimentos de forma eficiente, enquanto a deteção de evaporação de líquidos protege a bomba durante o processo. A sua capacidade de embalar grandes volumes torna-a indispensável em cozinhas com elevada produção diária.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba (50 Hz)	20 m <sup>3</sup> /h

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Capacidade da bomba (60 Hz)</b>	24 m³/h
<b>Comprimento da barra de soldadura</b>	420 mm
<b>Potência Total</b>	750 W
<b>Pressão de vácuo (máxima)</b>	2 mbar
<b>Alimentação eléctrica</b>	230 V / 50-60 Hz / 1~ (5.5 A)
<b>Plugue</b>	EU (SCHUKO 2P+G)
<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>	76.6 kg
<b>Nível de ruído (1 m)</b>	75 dB(A)
<b>Ruído de fundo</b>	32 dB(A)