

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Embaladora de Vácuo Profissional 20 m³/h, Barra 555 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM1141112	Modelo:	1141112
Marca:	Sammic	EAN:	8435561006086

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561006086
Modelo	1141112

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de 750W, com bomba de 20 m³/h e barra de selagem de 555 mm, ideal para hotelaria e restauração, garantindo conservação superior.

Descrição Completa

Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

A embaladora de vácuo (máquina de vácuo) SU-520P L é uma solução robusta e eficiente para otimizar os processos de conservação alimentar em ambientes profissionais. Com um controlo de vácuo por sensor, esta máquina garante uma precisão inigualável, essencial para manter a frescura e prolongar a vida útil dos alimentos. A sua operação intuitiva, facilitada por um ecrã LCD a cores e teclado tátil retroiluminado, permite uma gestão programável com memória para 99 programas, assegurando consistência e repetibilidade.

Equipada com tecnologia “Powered by Busch”, oferece um desempenho superior e fiabilidade comprovada. Funcionalidades avançadas como o vácuo plus, o botão “pausa” para marinar alimentos, o programa de vácuo por etapas e a deteção de evaporação de líquidos, elevam a versatilidade deste equipamento, adaptando-se a diversas necessidades culinárias e de conservação. A segurança e a durabilidade são garantidas pela carroçaria e cuba em aço inoxidável, tampa transparente e um sistema de segurança abrangente, incluindo proteções contra falhas de vácuo.

Esta máquina de embalar a vácuo destaca-se ainda pela soldadura dupla, barra de soldadura sem cabos e um programa específico para embalamento de sacos, assegurando selagens perfeitas. A descompressão controlada por impulsos e a funcionalidade Vac-Norm ready com descompressão automática otimizam o processo para embalagens delicadas ou com líquidos. O programa dry-oil para secagem da bomba e o contador de horas para mudança de óleo contribuem para uma manutenção simplificada e uma vida útil prolongada do equipamento.

Aplicações

Esta embaladora é ideal para cozinhas de restauração, hotéis, talhos, supermercados, serviços de catering e qualquer estabelecimento Horeca que procure maximizar a conservação de alimentos, reduzir o desperdício e otimizar a preparação. Perfeita para vácuo de produtos frescos, processados, marinados e cozinhados, sendo especialmente útil para técnicas de sous-vide. Adequada para empresas com volume médio a alto de embalamento.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba	20 m ³ /h
Capacidade da bomba (60 Hz)	24 m ³ /h
Comprimento da barra de soldadura	555 mm
Potência Total	750 W
Pressão de vácuo (máxima)	2 mbar
Alimentação elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (5.5 A)
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	70.4 kg
Nível de ruído (1 m)	75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)