

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Embaladora Vácuo Profissional SU-520P+ para Hotelaria, 20 m³/h

Informacoes do Produto

SKU:	SM1141114	Modelo:	1141114
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1141114

Descricao Resumida

Embaladora vácuo profissional de câmara, 20 m³/h, 555 mm barra. Controlo por sensor, 99 programas e descompressão automática. Ideal para conservação e marinados em HORECA.

Descricao Completa

Embaladora Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Maximize a vida útil dos seus alimentos e otimize a gestão de stock com esta embaladora a vácuo (máquina de vácuo profissional) de câmara, equipada com tecnologia avançada para garantir um desempenho excecional em ambientes HORECA e cozinhas industriais. O seu sistema de controlo de vácuo por sensor assegura uma embalagem precisa e consistente, essencial para a conservação de produtos frescos e preparados. Com a funcionalidade de vácuo plus, obtém-se um nível de vácuo superior, ideal para produtos sensíveis que exigem a máxima extração de ar.

Projetada para a eficiência, esta máquina integra um ecrã LCD a cores que apresenta toda a informação de forma clara e intuitiva, complementado por um teclado tátil retroiluminado que facilita a operação mesmo em condições de baixa luminosidade. A programação é simplificada, com capacidade para memorizar até 99 programas, permitindo otimizar o processo para diferentes tipos de alimentos e sacos. A opção de bloqueio confere segurança adicional, impedindo alterações não autorizadas. A barra de selagem dupla e sem cabos garante uma selagem hermética e fiável, prolongando a frescura e segurança alimentar.

As funcionalidades inovadoras, como o botão "pausa" para marinar alimentos dentro do saco e o programa de vácuo por etapas, oferecem uma versatilidade sem igual para chefs e cozinheiros profissionais. A deteção de evaporação de líquidos e a descompressão controlada por impulsos asseguram a proteção dos produtos mais delicados, enquanto o sistema Vac-Norm ready com descompressão automática permite a utilização de recipientes externos. A construção robusta em aço inoxidável, com carroçaria e cuba embutida, juntamente com uma tampa transparente, não só garante durabilidade e fácil manutenção mas também permite acompanhar o processo de embalamento.

Aplicações

Esta embaladora de vácuo é imprescindível em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de alta gastronomia e hotéis com serviço de banquetes até estabelecimentos de catering e talhos gourmet. É ideal para a conservação de carnes, peixes, vegetais, queijos e produtos confeccionados, assegurando a manutenção das suas propriedades organoléticas e prolongando a frescura. A sua

capacidade programável torna-a perfeita para cozinhas com grandes volumes de produção e para processos como a marinada ou o sous-vide, onde a precisão do vácuo é crucial. O programa dry-oil e o contador de horas para mudança de óleo garantem a longevidade da bomba Busch, minimizando paragens e custos de manutenção.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Bomba (50 Hz)	20 m ³ /h
Capacidade da Bomba (60 Hz)	24 m ³ /h
Comprimento da Barra de Selagem	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)