

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Embaladora de Vácuo SE-420 com Sensor | 20m³/h

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140638	Modelo:	1140638
Marca:	Sammic	EAN:	8435561004303

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561004303
Modelo	1140638
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional com bomba de 20m³/h, controlo por sensor e barra de soldadura de 420mm. Ideal para conservação de alimentos em hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Embaladora de Vácuo SE-420 — Principais Vantagens

A embaladora de vácuo (máquina de vácuo profissional) SE-420, equipada com tecnologia Busch e um sistema avançado de controlo por sensor, é a solução ideal para estabelecimentos HORECA que procuram otimizar a conservação de alimentos. Com um painel digital intuitivo, oferece uma precisão inigualável na percentagem de vácuo, garantindo a frescura e prolongando a vida útil dos produtos.

Este equipamento robusto, fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, destaca-se pela sua fiabilidade e eficiência. A funcionalidade "Vácuo Plus" e o botão "Pausa" para marinar alimentos conferem uma versatilidade excecional, enquanto a segurança no embalamento de líquidos é assegurada pelo controlo por sensor. A soldadura dupla e a barra de soldadura sem cabos garantem um selamento perfeito em cada utilização.

Projetada para atender às exigências das cozinhas profissionais, a SE-420 inclui um programa de embalamento de sacos, descompressão controlada por impulsos e a funcionalidade Vac-Norm ready com descompressão automática. O programa dry-oil para secagem da bomba e o contador de horas para a mudança de óleo simplificam a manutenção, assegurando um desempenho contínuo e a conformidade com as normas HACCP.

Aplicações

Esta máquina de embalar a vácuo é perfeitamente adequada para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes de alta cozinha, hotéis, talhos, delicatessens e cozinhas industriais que exigem máxima eficiência na conservação de alimentos. É ideal para embalar carnes, peixes, vegetais, queijos e produtos líquidos, preservando o seu sabor, textura e propriedades nutricionais por mais tempo. A sua versatilidade permite ainda a marinagem rápida de alimentos, otimizando os processos de preparação.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba (50Hz)	20 m³/h
Capacidade da bomba (60Hz)	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 (LPA)	430 x 415 x 180 mm
Dimensões exteriores (LPA)	484 x 529 x 448 mm
Peso líquido	56.7 kg
Nível de ruído	32 dB(A)