

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 Seladora a Vácuo Profissional SE-520 CC 20m³/h

Informacoes do Produto

SKU:	SM1141146	Modelo:	1141146
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1141146
Instalação	De Bancada
Material	Inox
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Embaladora seladora a vácuo profissional de câmara, 20m³/h, 420mm barra soldadura. Controlo por sensor, soldadura dupla, ideal para Horeca.

Descricao Completa

Embaladora a vácuo profissional — Embaladora Seladora a Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Desenvolvida para o setor Horeca e hotelaria, a embaladora seladora (também conhecida como máquina de vácuo ou vacuoladora) SE-520 CC é uma solução robusta e eficiente para a conservação de alimentos. Equipada com tecnologia de ponta, como controlo de vácuo por sensor e vácuo plus, garante um embalamento preciso, prolongando a frescura e a qualidade dos seus produtos. Ideal para otimizar processos em cozinhas profissionais, esta máquina assegura a máxima higiene e segurança alimentar.

O painel de comandos digital, com display indicativo da percentagem exata de vácuo, facilita a operação e permite um controlo rigoroso do processo. A função "pausa" para marinar alimentos e a soldadura dupla oferecem versatilidade e fiabilidade, enquanto a segurança no embalamento de líquidos, garantida pelo controlo por sensor, previne derrames e desperdícios. Com um design em aço inoxidável e cuba embutida, a durabilidade e a facilidade de limpeza são características distintivas.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes de gama alta, hotéis, empresas de catering, talhos, peixarias e cozinhas industriais que exigem um elevado padrão de conservação de alimentos. É ideal para embalar carnes, peixes, vegetais e pratos confeccionados, assegurando a manutenção do sabor e da textura. A máquina de vácuo SE-520 CC é indispensável para otimizar a gestão de stock, reduzir o desperdício e melhorar a eficiência operacional no seu negócio.

Especificações Técnicas

Característica	Valor
Capacidade da Bomba (50 Hz)	20 m³/h

Característica	Valor
Capacidade da Bomba (60 Hz)	20 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)
Dimensões Internas (CxLxA)	568 x 431 x 215 mm
Dimensões Exteriores (CxLxA)	634 x 552 x 513 mm
Peso Líquido	76 kg
Nível de Ruído (1 m)	75 dB(A)
Ruído de Fundo	32 dB(A)
Motor	Busch
Controlo de Vácuo	Sensor
Soldadura	Dupla, sem cabos
Material da Carroçaria e Cuba	Aço Inoxidável
Tampa	Transparente
Programas	Sacos, Dry-oil, Vac-Norm
Características Adicionais	Vácuo Plus, Contador de Horas para mudança de óleo, Segurança por falha de vácuo, Descompressão controlada por impulsos, Descompressão automática Vac-Norm.