

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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-520 L 230V com Bomba 20 m³/h

Informacoes do Produto

SKU:	SM1141147	Modelo:	1141147
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1141147
Capacidade (L)	401–700 L
Instalação	De Bancada
Tensão	230V Monofásico
Material	Inox

Potência

Até 3 kW

Descrição Resumida

Embaladora de vácuo profissional 230V com bomba de 20 m³/h e barra de soldadura de 555 mm. Ideal para HORECA, garante conservação superior e embalamento seguro de líquidos.

Descrição Completa

Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Desenvolvida para as exigências do setor HORECA e hotelaria, esta embaladora de vácuo (ou máquina de vácuo) integra tecnologia de ponta para garantir a máxima conservação dos alimentos, reduzindo desperdícios e otimizando a gestão de stocks. O seu controlo preciso por sensor assegura um vácuo exato, essencial para produtos delicados ou marinadas.

A segurança é primordial, especialmente no embalamento de líquidos. Graças ao sistema de controlo por sensor, esta máquina garante um processo fiável, prevenindo derrames e protegendo o produto. A soldadura dupla de 555 mm assegura um fecho hermético e duradouro, ideal para conservar a frescura e sabor dos ingredientes por mais tempo.

Com um painel de comandos digital, esta embaladora oferece uma interface intuitiva e multifuncional. O display indica a percentagem exata de vácuo, permitindo monitorizar o processo em tempo real. A função "pausa" é perfeita para marinar alimentos, enquanto o programa dry-oil prolonga a vida útil da bomba de vácuo através de um ciclo de secagem.

Aplicações

Este equipamento é ideal para cozinhas industriais, restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram eficiência e higiene na conservação de alimentos. É particularmente útil para o embalamento de carnes, peixes, vegetais e líquidos, tanto para armazenamento a longo prazo como para preparação sous-vide. A funcionalidade Vac-Norm ready permite a ligação a recipientes externos para vácuo controlado, ampliando a sua versatilidade em ambientes profissionais.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Bomba	20 m³/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 x 431 x 215 mm
Dimensões Exteriores (L x P x A)	634 x 552 x 513 mm
Peso Líquido	70.4 kg
Nível de Ruído (1 m.)	75 dB(A)
Ruído de Fundo	32 dB(A)
Material da Carroçaria e Cuba	Aço inoxidável
Tipo de Bomba	Busch