

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

Embaladora Vácuo Profissional SU-520GP+ (Bomba 20 m³/h)

Informacoes do Produto

SKU:	SM1141107	Modelo:	1141107
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1141107
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional com bomba de 20 m³/h e 420mm de barra de soldadura. Ideal para HORECA, conservando alimentos com máxima eficiência e controlo.

Descricao Completa

Embaladora Vácuo Profissional — Principais Vantagens

A embaladora de vácuo profissional SU-520GP+ (também conhecida como máquina de vácuo ou vácuoladora) foi concebida para otimizar o processo de conservação de alimentos em ambientes de hotelaria, restauração e indústria. Com tecnologia avançada e uma bomba Busch de 20 m³/h, este equipamento garante uma extração de ar eficiente e controlada por sensor, prolongando significativamente a frescura dos produtos alimentares.

Explore a versatilidade desta máquina programável com 99 memórias, permitindo um controlo preciso para diferentes tipos de alimentos e técnicas de conservação. Funcionalidades como o vácuo *plus*, vácuo por etapas, e descompressão controlada por impulsos, asseguram resultados impecáveis e adaptados às necessidades mais exigentes da sua cozinha profissional.

A robustez e facilidade de manutenção são garantidas pela sua construção em aço inoxidável, tampa transparente e programas específicos como o *dry-oil* para a bomba. Esta embaladora é a solução ideal para quem procura fiabilidade, eficiência energética e durabilidade no embalamento a vácuo.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos no setor HORECA, desde restaurantes de alta gastronomia e hotéis, a talhos, supermercados e cozinhas industriais. É ideal para a conservação de carnes, peixes, vegetais, produtos de charcutaria e outros alimentos perecíveis. A função “pausa” é particularmente útil para marinar alimentos de forma eficiente, enquanto a deteção de evaporação de líquidos protege a bomba durante o processo. A sua capacidade de embalar grandes volumes torna-a indispensável em cozinhas com elevada produção diária.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba (50 Hz)	20 m³/h

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba (60 Hz)	24 m³/h
Comprimento da barra de soldadura	420 mm
Potência Total	750 W
Pressão de vácuo (máxima)	2 mbar
Alimentação eléctrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (5.5 A)
Plugue	EU (SCHUKO 2P+G)
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	76.6 kg
Nível de ruído (1 m)	75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)