

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 de Vácuo Profissional L 555mm - 230V, Modelo SU-520GP+

Informacoes do Produto

SKU:	SM1141117	Modelo:	1141117
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1141117
Instalação	De Bancada
Tensão	230V Monofásico
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de câmara, com 555mm de barra de soldadura, bomba de 20 m³/h e controlo por sensor. Ideal para Horeca.

Descricao Completa

Embaladora de Vácuo Profissional — Embaladora Profissional de Vácuo (Vacuumpacker) — Principais Vantagens

A Embaladora Profissional de Vácuo L 555mm (também conhecida como **vacuumpacker**) modelo SU-520GP+, é a solução ideal para estabelecimentos Horeca e cozinhas industriais que procuram otimização na conservação de alimentos. Equipada com tecnologia de ponta e construída para durar, garante a máxima frescura e prolonga a vida útil dos seus produtos, reduzindo o desperdício.

Este equipamento destaca-se pelo controlo de vácuo preciso via sensor e pela funcionalidade "Vácuo Plus", que assegura uma extração de ar superior. A descompressão controlada por impulsos e a deteção de evaporação de líquidos são características avançadas que zelam pela integridade dos alimentos, mesmo os mais delicados ou com elevado teor de humidade.

A facilidade de uso é garantida pelo ecrã LCD a cores, que apresenta toda a informação relevante num relance, e pelo teclado tátil retroiluminado. Com capacidade para armazenar até 99 programas e a opção de bloqueio, oferece uma versatilidade sem precedentes, adaptando-se a diversas necessidades de embalagem. A barra de soldadura dupla, isenta de cabos, assegura selagens perfeitas e duradouras.

Aplicações

Este equipamento de embalagem a vácuo é indispensável em restaurantes, hotéis, talhos, supermercados e qualquer cozinha profissional que necessite de conservar grandes volumes de alimentos de forma eficiente e higiénica. É perfeito para marinar alimentos rapidamente com a função "pausa" e para embalar sacos com delicadeza através do programa específico.

A sua robustez e design em aço inoxidável, com cuba embutida, tornam-na ideal para ambientes de trabalho intensivos, garantindo fácil limpeza e conformidade com as mais exigentes normas de higiene. Preparada para a técnica Vac-Norm com descompressão automática, abre portas para a culinária sous-vide, elevando a qualidade dos pratos servidos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba	20 m³/h
Capacidade da bomba (60 Hz)	24 m³/h
Comprimento da barra	555 mm
Potência Total	750 W
Pressão vácuo (máxima)	2 mbar
Alimentação eléctrica	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	71 kg
Nível de ruído (1 m)	75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)