

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



Embaladora de Vácuo SE-204 Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140620	Modelo:	1140620
Marca:	Sammic	EAN:	8435561004389

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561004389
Modelo	1140620
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de câmara, 4 m³/h. Design robusto em inox com soldadura dupla e controlo por sensor. Ideal para HORECA.

Descricao Completa

Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

A Embaladora de Vácuo (também conhecida como vácuo seladora ou seladora a vácuo) Modelo SE-204 representa a solução ideal para estabelecimentos HORECA e cozinhas industriais que procuram maximizar a conservação dos alimentos, otimizando processos e garantindo a máxima higiene. Desenvolvida para um desempenho superior, esta máquina assegura um vácuo preciso e fiável em todas as operações.

Equipada com controlo de vácuo por sensor e a função "Vácuo Plus", permite um embalamento perfeito para qualquer tipo de alimento, incluindo líquidos, graças ao seu rigoroso controlo. O painel digital intuitivo com indicação exata da percentagem de vácuo e o botão "pausa" para marinar alimentos elevam a versatilidade deste equipamento.

A construção robusta em aço inoxidável, com carroçaria e cuba embutida, garante durabilidade e facilidade de limpeza. A soldadura dupla e as barras de soldadura sem cabos asseguram fechos herméticos e seguros. Adicionalmente, possui programas avançados como o embalamento de sacos e descompressão controlada por impulsos, tornando-a numa ferramenta indispensável para a gestão eficiente de stocks.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, talhos, supermercados, catering e qualquer cozinha profissional que necessite de prolongar a vida útil dos alimentos, otimizar o espaço de armazenamento e preparar produtos para cozedura sous-vide. Ideal para embalar carnes, peixe, vegetais, molhos e outros produtos perecíveis, mantendo as suas propriedades organoléticas inalteradas. A sua fiabilidade e precisão fazem dela uma escolha acertada para operações de médio e alto volume.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Capacidade da bomba	4 m³/h
Comprimento da barra de soldadura	280 mm
Potência Total	100 W
Pressão de vácuo (máxima)	2 mbar
Alimentação elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (1 A)
Plugue	EU (SCHUKO 2P+G)
Dimensões internas (L x P x A)	288 x 333 x 110 mm
Dimensões exteriores (L x P x A)	337 x 431 x 307 mm
Peso líquido	24.2 kg
Ruído de fundo	32 dB(A)