

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 a Vácuo com Sensor 8 m³/h, 350 W

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140633	Modelo:	1140633
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1140633
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Embaladora a vácuo profissional de câmara, 8 m³/h, para Horeca. Controlo por sensor, soldadura dupla e corpo em inox para máxima higiene e desempenho.

Descricao Completa

Embaladora a Vácuo com Sensor — Principais Vantagens

Maximize a vida útil dos seus alimentos e otimize a gestão do seu inventário com esta embaladora a vácuo de câmara profissional, ideal para estabelecimentos Horeca e cozinhas industriais. Equipada com tecnologia de ponta, garante uma selagem hermética e segura, preservando o valor nutricional e o sabor dos produtos por mais tempo. É perfeita para pequenos e médios negócios, garantindo eficiência operacional e economia significativa.

A precisão é uma característica central, assegurada pelo controlo de vácuo por sensor, que monitoriza e ajusta a pressão para resultados consistentes em cada ciclo (também conhecida como máquina de vácuo ou seladora a vácuo). A funcionalidade de "Vácuo Plus" eleva ainda mais a capacidade de extração, enquanto um painel de comandos digital com display indica a percentagem exata de vácuo, proporcionando controlo total ao utilizador. A robustez da sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil higienização, essenciais em ambientes profissionais.

Concebida para a versatilidade, esta máquina integra um botão "pausa" para marinar alimentos, ampliando as possibilidades culinárias. Além disso, a segurança no embalamento de líquidos é garantida pelo mesmo controlo por sensor, prevenindo derrames e assegurando um processo limpo e eficaz. A soldadura dupla e a barra de soldadura sem cabos garantem uma vedação fiável, essencial para o transporte e armazenamento prolongado dos produtos.

Aplicações

Este equipamento é indispensável para restaurantes, hotéis, talhos, peixarias e outras cozinhas profissionais que procuram otimizar a conservação de alimentos. É ideal para embalar carnes, peixes, legumes, frutas, queijos, e até pratos preparados, garantindo frescura e prolongando a validade. A função Vac-Norm ready com descompressão automática torna-a adequada para uso com recipientes externos, versátil para qualquer tipo de alimento.

Especificações Técnicas

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

Capacidade da Bomba (50 Hz)	8 m³/h
Capacidade da Bomba (60 Hz)	10 m³/h
Comprimento da Barra de Soldadura	280 mm
Potência Total	350 W
Pressão Máxima de Vácuo	2 mbar
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (3.1 A)
Plugue	AU/NZ (AS 3112 10A / 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 331 mm
Peso Líquido	32 kg
Nível de Ruído (1 m)	75 dB(A)