

# Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

## Embaladora de Vácuo SE-308 p/ Hotelaria e Restauração, 8 m³/h

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | SM1141083 | Modelo: | 1141083       |
| Marca: | Sammic    | EAN:    | 8435561002934 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |                 |
|----------|-----------------|
| Marca    | Sammic          |
| EAN      | 8435561002934   |
| Modelo   | 1141083         |
| Potência | Até 3 kW        |
| Tensão   | 230V Monofásico |

### Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de câmara, com bomba de 8 m³/h, controlo por sensor e soldadura dupla. Ideal para conservação de alimentos na hotelaria.

## Descricao Completa

### Embaladora de Vácuo — Principais Vantagens

A embaladora de vácuo SE-308 é uma solução robusta e eficiente para a conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Equipada com tecnologia Busch, esta máquina garante um controlo de vácuo por sensor preciso, essencial para prolongar a frescura dos produtos, reduzir o desperdício e otimizar a gestão de stocks em qualquer estabelecimento HORECA.

Com um painel de comandos digital e um *display* que indica a percentagem exata de vácuo, oferece uma operação intuitiva e controlo total sobre o processo de embalamento. A funcionalidade "Vácuo Plus" e o botão "pausa" para marinar alimentos conferem versatilidade, enquanto a soldadura dupla e a barra de soldadura sem cabos garantem uma selagem segura e higiénica, ideal para diversos tipos de sacos de conservação.

Este equipamento (vácuo embalador) destaca-se pela segurança, especialmente no embalamento de líquidos, graças ao controlo por sensor. O programa *dry-oil* e o contador de horas para mudança de óleo asseguram a manutenção preventiva da bomba, prolongando a vida útil do aparelho. A sua construção em aço inoxidável e a cuba embutida garantem durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais para ambientes de trabalho exigentes.

### Aplicações

Esta embaladora de vácuo é ideal para restaurantes, hotéis, talhos, delicatessens e cozinhas industriais que procuram otimizar a conservação de alimentos, desde carnes e peixes a legumes e pratos confeccionados. A capacidade de embalar a vácuo com precisão é crucial para o *sous vide*, para a preparação adiantada de refeições e para a marinagem de ingredientes, aumentando a eficiência operacional e a qualidade dos pratos servidos. A conformidade com a norma NSF garante a sua adequação aos mais altos padrões de higiene e segurança alimentar.

### Especificações Técnicas

| Característica              | Detalhe |
|-----------------------------|---------|
| Capacidade da bomba (50 Hz) | 8 m³/h  |

| Característica                                         | Detalhe                       |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Capacidade da bomba (60 Hz)                            | 10 m³/h                       |
| Potência Total                                         | 350 W                         |
| Pressão de vácuo (máxima)                              | 2 mbar                        |
| Alimentação elétrica                                   | 230 V / 50-60 Hz / 1~ (3.1 A) |
| Plugue                                                 | EU (SCHUKO 2P+G)              |
| Dimensões internas (Largura x Profundidade x Altura)   | 330 mm x 360 mm x 155 mm      |
| Dimensões exteriores (Largura x Profundidade x Altura) | 384 mm x 465 mm x 405 mm      |
| Peso líquido                                           | 36.1 kg                       |
| Nível de ruído (1 m)                                   | 75 dB(A)                      |
| Ruído de fundo                                         | 32 dB(A)                      |