

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 Profissional 420mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140634	Modelo:	1140634
Marca:	Sammic	EAN:	8435561002903

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561002903
Modelo	1140634
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de câmara para HORECA, com bomba de 10-12 m³/h e barra de soldadura de 420mm para conservação otimizada. Potência de 370W.

Descricao Completa

Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

A embaladora de vácuo, também conhecida como máquina de vácuo, é um equipamento essencial para qualquer estabelecimento HORECA que necessite de preservar a frescura e prolongar a vida útil dos alimentos. Este modelo profissional destaca-se pela sua robustez e funcionalidades avançadas, assegurando uma conservação superior e uma otimização dos processos de cozinha.

Com um sistema de controlo de vácuo de alta precisão e funcionalidades inovadoras como o vácuo plus e a soldadura dupla, garante um embalamento hermético e seguro. A descompressão controlada por impulsos e a função Vac-Norm ready com descompressão automática são ideais para otimizar o processo de vácuo em diversos tipos de alimentos e recipientes. A bomba de alta performance, fabricada pela Busch, é um garante de fiabilidade e durabilidade.

O painel de comandos digital, com display indicativo da percentagem exata de vácuo, facilita a operação e permite um controlo total. A inclusão de um botão "pausa" para marinar alimentos revela a versatilidade deste equipamento, adaptando-se a necessidades específicas da restauração moderna. A total segurança no embalamento de líquidos, graças ao controlo por sensor, evita derrames e assegura a integridade do produto.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, talhos, supermercados, serviços de catering e cozinhas industriais que procuram eficiência e qualidade na conservação de alimentos. Ideal para embalar a vácuo carnes, peixes, vegetais, molhos e outros produtos, prolongando significativamente a sua validade e mantendo as propriedades organolépticas. A sua capacidade e fiabilidade tornam-no na solução ideal para operações de médio e alto volume.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Bomba (50 Hz)	10 m³/h

Característica	Detalhe
Capacidade da Bomba (60 Hz)	12 m³/h
Comprimento da Barra de Soldadura	420 mm
Potência Total	370 W
Pressão de Vácuo (Máxima)	2 mbar
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (3.4 A)
Ficha Elétrica	EU (SCHUKO 2P+G)
Dimensões Internas (Largura x Profundidade x Altura)	430 mm x 415 mm x 145 mm
Dimensões Exteriores (Largura x Profundidade x Altura)	484 mm x 529 mm x 413 mm
Peso Líquido	48.9 kg
Nível de Ruído	32 dB(A)