

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Embaladora Vácuo Profissional SE-410 420mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140641	Modelo:	1140641
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1140641
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de câmara SE-410, com bomba Busch, barra de soldadura de 420mm e controlo por sensor. Ideal para hotelaria e restauração, garante selagem perfeita e preservação de alimentos.

Descricao Completa

Embaladora Vácuo Profissional — Principais Vantagens

A embaladora (ou seladora) profissional SE-410 é a solução ideal para cozinhas Horeca que procuram uma máquina de vácuo de câmara robusta e eficiente. Equipada com tecnologia de ponta, incluindo uma bomba Busch e controlo de vácuo por sensor, garante o embalamento perfeito de alimentos, prolongando a sua frescura e otimizando o armazenamento e a preparação. Ideal para restaurantes, hotéis, talhos e outras operações que exigem rigor e higiene alimentar.

Com um painel digital intuitivo e display de percentagem de vácuo, as operações de embalamento tornam-se simples e precisas. A função "vácuo plus" e o botão "pausa" para marinar alimentos oferecem versatilidade e controlo total. A segurança é primordial, com controlo por sensor para líquidos e descompressão controlada por impulsos, prevenindo derrames e garantindo resultados consistentes.

Construída integralmente em aço inoxidável, tanto na carroçaria como na cuba embutida, a embaladora SE-410 é sinónimo de durabilidade e fácil manutenção. A tampa transparente permite a monitorização visual do processo. Funcionalidades como o programa *dry-oil* para secagem da bomba e o contador de horas para mudança de óleo asseguram a longevidade do equipamento e um desempenho fiável a longo prazo, sendo um investimento inteligente para qualquer negócio.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de aplicações comerciais e industriais. Desde pequenos restaurantes e pastelarias a grandes refeitórios e unidades de catering, a sua capacidade de bomba de 10 m³/h e barra de soldadura de 420 mm adaptam-se a volumes de trabalho exigentes. É igualmente eficaz para o embalamento de porções individuais, produtos a granel ou para a preparação de alimentos para cozedura sous-vide, garantindo a conservação ideal e a segurança alimentar em todas as utilizações.

Especificações Técnicas

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

Capacidade da bomba	10 m³/h
Capacidade da bomba (60 Hz)	12 m³/h
Comprimento da barra de soldadura	420 mm
Potência Total	370 W
Pressão vácuo (máxima)	2 mbar
Alimentação elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (3.4 A)
Ficha (Plugue)	AU/NZ (AS 3112 10A / 2P+G)
Dimensões internas da cuba	
Largura interna	430 mm
Profundidade interna	415 mm
Altura interna	145 mm
Dimensões exteriores	
Largura exterior	484 mm
Profundidade exterior	529 mm
Largura exterior	413 mm
Peso líquido	48.9 kg
Ruído de fundo	32 dB(A)