

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 rapido
ao produto

Embaladora Vácuo Profissional SE-604 CC 40m³/h Barra 465mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140651	Modelo:	1140651
Marca:	Sammic	EAN:	8435561001975

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561001975
Modelo	1140651
Potência	Até 3 kW
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional SE-604 CC, ideal para HORECA. Bomba de 40 m³/h, barra de 465 mm, controlo por sensor e soldadura dupla para a máxima fiabilidade.

Descricao Completa

Embaladora Vácuo Profissional — Principais Vantagens

A embaladora a vácuo (máquina de vácuo) SE-604 CC é uma solução de topo para a conservação de alimentos frescos e cozinhados em cozinhas profissionais, restauração e hotelaria. Equipada com tecnologia de ponta, como o controlo de vácuo por sensor e o painel de comandos digital, esta máquina garante um embalamento preciso e eficaz, prolongando a vida útil dos produtos e preservando as suas qualidades organolépticas.

A sua robustez, com carroçaria e cuba em aço inoxidável, assegura durabilidade e fácil higiene, essenciais em ambientes HORECA. A barra de soldadura dupla e sem cabos otimiza o processo, enquanto funcionalidades como o programa de marinagem de alimentos e o Vac-Norm ready oferecem versatilidade incomparável.

A segurança é prioritária, com proteções contra falhas de vácuo e um programa *dry-oil* para secagem da bomba, que aumenta a sua longevidade. A conformidade com a homologação NSF atesta a sua qualidade e segurança alimentar, tornando-a um investimento inteligente para qualquer negócio que procure eficiência e fiabilidade.

Aplicações

Esta embaladora de vácuo é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes de alta cozinha, hotéis, empresas de catering, talhos, peixarias e cozinhas industriais. É perfeita para embalar a vácuo grandes quantidades de carne, peixe, vegetais e pratos confeccionados, garantindo a sua frescura e a máxima higiene. A funcionalidade de marinagem permite otimizar a preparação de pratos, enquanto a segurança no embalamento de líquidos a torna indispensável para sopas, molhos e outros produtos com alto teor de humidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba	40 m³/h

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba (60 Hz)	48 m³/h
Comprimento da barra	465 mm
Potência Total	1100 W
Pressão vácuo (máxima)	0.5 mbar
Alimentação eléctrica	400 V / 50 Hz / 3N~ (5.9 A)
Dimensões internas (Largura)	672 mm
Dimensões internas (Profundidade)	481 mm
Dimensões internas (Altura)	200 mm
Dimensões exteriores (Largura)	740 mm
Dimensões exteriores (Profundidade)	566 mm
Dimensões exteriores (Altura)	997 mm
Peso líquido	145 kg
Nível de ruído (1 m.)	75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)