

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 Industrial SE-806 para Hotelaria 63 m³/h

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140680	Modelo:	1140680
Marca:	Sammic	EAN:	8435561002002

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561002002
Modelo	1140680
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Embaladora a vácuo industrial com bomba de 63 m³/h e barra de 530 mm. Controle por sensor, soldadura dupla e display digital para máxima precisão na conservação de alimentos.

Descricao Completa

Embaladora a Vácuo Industrial — Principais Vantagens

A embaladora a vácuo (também conhecida como seladora a vácuo) modelo SE-806 foi concebida para atender às rigorosas exigências do setor HORECA e hotelaria, garantindo a máxima proteção e frescura dos seus produtos. Equipada com tecnologia avançada, esta máquina assegura um controle de vácuo preciso e fiável, fundamental para a conservação de alimentos e para otimizar os processos na sua cozinha profissional.

Com funcionalidades inovadoras como o vácuo plus e a descompressão controlada por impulsos, esta embaladora oferece versatilidade sem igual. A soldadura dupla e o sistema de segurança garantem a integridade das embalagens, prevenindo derrames e contaminações, mesmo ao embalar líquidos. Além disso, o programa dry-oil otimiza a manutenção e prolonga a vida útil da bomba.

Aplicações

Ideal para restaurantes de alta gastronomia, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram otimizar a gestão de stocks e a vida útil dos alimentos. Perfeita para marinar carnes e peixes rapidamente, para embalar a vácuo produtos frescos e preparados, garantindo a sua preservação e a qualidade nutricional. Essencial para cozinhas com elevado volume de produção que exigem eficiência e conformidade com as normas de segurança alimentar.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Bomba (50 Hz)	63 m³/h
Capacidade da Bomba (60 Hz)	75 m³/h
Comprimento da Barra de Soldadura	530 mm
Potência Total	1500 W

Característica	Detalhe
Pressão de Vácuo (máxima)	0.5 mbar
Alimentação Elétrica	400 V / 50 Hz / 3N~ (7.2 A)
Dimensões Internas (L x P x A)	864 mm x 603 mm x 215 mm
Dimensões Exteriores (L x P x A)	960 mm x 757 mm x 998 mm
Peso Líquido	232 kg
Nível de Ruído (1m)	75 dB(A)
Ruído de Fundo	32 dB(A)
Motor da Bomba	Busch
Controlo de Vácuo	Por sensor
Função Vácuo Plus	Sim
Painel de Comandos	Digital com display de percentagem de vácuo
Botão "Pausa"	Para marinar alimentos
Segurança para Líquidos	Controlo por sensor
Soldadura	Dupla
Barra de Soldadura	Sem cabos
Programa de Embalamento de Sacos	Sim
Descompressão	Controlada por impulsos
Vac-Norm Ready	Com descompressão automática
Material de Construção	Carroçaria e cuba de aço inoxidável
Tampa	Transparente
Programa Dry-Oil	Para secagem da bomba
Contador de Horas	Para mudança de óleo
Sistema de Segurança	Proteções por falha de vácuo

Característica	Detalhe
Homologação	NSF