

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 com Sensor SE-806 LL para Horeca, 63 m³/h

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140682	Modelo:	1140682
Marca:	Sammic	EAN:	8435561002026

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561002026
Modelo	1140682
Instalação	De Bancada
Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descrição Resumida

Embaladora de vácuo profissional de câmara, 63 m³/h, com controlo por sensor e barra de selagem de 848 mm. Ideal para conservação de alimentos em Horeca.

Descrição Completa

embaladora de vácuo profissional — Embaladora Profissional de Vácuo — Principais Vantagens

A embaladora de vácuo SE-806 LL (também conhecida como máquina de vácuo ou seladora a vácuo) é um equipamento profissional de alto desempenho, essencial para otimizar a conservação de alimentos em estabelecimentos de hotelaria, restauração e similares. Projetada para uso intensivo, garante um vácuo preciso e controlo total sobre o processo de embalamento, resultando em maior durabilidade dos produtos e redução significativa do desperdício alimentar.

Equipada com tecnologia de ponta, incluindo um controlo de vácuo por sensor e a funcionalidade Vácuo Plus, este equipamento assegura um selamento perfeito. O painel de comandos digital apresenta a percentagem exata de vácuo, permitindo ajustes finos e um controlo rigoroso para cada tipo de alimento. A barra de soldadura dupla, sem cabos, garante selagens robustas e homogéneas.

A pensar na flexibilidade operacional, a máquina integra um botão "pausa" para marinar alimentos diretamente no saco, além de um sistema de segurança avançado para líquidos, evitando derrames e garantindo a máxima higiene. A carroçaria e cuba em aço inoxidável conferem durabilidade e facilitam a limpeza, cumprindo as mais exigentes normas sanitárias. Com um programa *dry-oil* para secagem da bomba e contador de horas para manutenção preventiva, a longevidade do equipamento está assegurada.

Aplicações

Ideal para cozinhas profissionais de restaurantes de todos os portes, hotéis, talhos, charcutarias, supermercados, catering e indústrias alimentares que requerem um desempenho constante e fiável. Perfeita para embalar a vácuo carnes, peixes, legumes, queijos e produtos confeccionados, prolongando o seu tempo de frescura e preservando as suas propriedades organoléticas. O sistema Vac-Norm ready com descompressão automática otimiza a utilização de recipientes externos,

tornando-a versátil para diferentes necessidades de armazenamento.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba	63 m³/h
Capacidade da bomba (60 Hz)	75 m³/h
Comprimento da barra	848 mm
Potência Total	1500 W
Pressão 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 (1 m)	75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)
Controlo de vácuo	Por sensor
Soldadura	Dupla
Material	Carroçaria e cuba em aço inoxidável
Certificação	Homologado por NSF