

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



Hotelequip.pt

Embaladora de Vácuo SE-810 530mm, 100m³/h, 400V

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140696	Modelo:	1140696
Marca:	Sammic	EAN:	Caixas Central de Pagamento

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	Caixas Central de Pagamento
Modelo	1140696
Instalação	De Bancada
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de 400V com capacidade de bomba de 100m³/h e barra de selagem de 530mm. Ideal para HORECA.

Descricao Completa

Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

A embaladora de vácuo SE-810 é um equipamento robusto e fiável, concebido para atender às mais elevadas exigências de cozinhas profissionais. Com um controlo de vácuo por sensor de última geração e a tecnologia Busch, garante um embalamento preciso e de alta qualidade, prolongando a vida útil dos alimentos e facilitando a gestão do inventário.

Este equipamento (também conhecido como máquina de vácuo ou vácuadora) oferece funcionalidades avançadas como o vácuo plus para resultados superiores e um painel de comandos digital com display que indica a percentagem exata de vácuo, proporcionando um controlo total sobre o processo. A segurança no embalamento de líquidos é assegurada pelo controlo por sensor, prevenindo derramamentos e garantindo a integridade dos produtos.

A sua construção em aço inoxidável para a carroçaria e cuba assegura durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a tampa transparente permite monitorizar o processo. Com funcionalidades como soldadura dupla e barra de soldadura sem cabos, esta embaladora de vácuo é a solução ideal para operações intensivas, otimizando a rentabilidade e a qualidade dos seus produtos.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, talhos, supermercados e todas as operações HORECA que necessitem de conservar alimentos frescos por mais tempo, marinar ingredientes ou preparar refeições sous-vide. A capacidade da bomba e as dimensões da câmara permitem o processamento de grandes volumes, tornando-a perfeita para cozinhas industriais e estabelecimentos com alta produção.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Bomba (50 Hz)	100 m³/h
Capacidade da Bomba (60 Hz)	120 m³/h

Característica	Detalhe
Comprimento da barra	530 mm
Potência Total	2200 W
Pressão de Vácuo (máx.)	0.5 mbar
Alimentação Eléctrica	400 V / 50-60 Hz / 3N~ (9 A)
Dimensões Internas (LxPxA)	864 mm x 603 mm x 215 mm
Dimensões Exteriores (LxPxA)	960 mm x 757 mm x 998 mm
Peso Líquido	250 kg
Nível de Ruído (1 m)	75 dB(A)
Ruído de Fundo	32 dB(A)
Controlo de Vácuo	Por sensor
Soldadura	Dupla
Função Marinar	Botão "pausa"
Segurança para Líquidos	Controlo por sensor
Programa Dry-Oil	Sim, para secagem da bomba
Contador de Horas	Para mudança de óleo
Homologação	NSF