

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 Profissional, 10 m³/h, Barra 320 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140733	Modelo:	1140733
Marca:	Sammic	EAN:	8435561006079

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561006079
Modelo	1140733
Instalação	De Bancada
Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descrição Resumida

Embaladora a vácuo profissional com bomba de 10 m³/h, barra de soldadura de 320 mm e controlo por sensor. Ideal para hotelaria e restauração, prolonga a vida dos alimentos.

Descrição Completa

Embaladora a Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Esta embaladora a vácuo (máquina de vácuo) foi concebida para maximizar a durabilidade e a qualidade dos alimentos no seu negócio, sendo ideal para o setor HORECA e hotelaria. A sua tecnologia avançada, com controlo de vácuo por sensor e integração da potente bomba Busch, garante embalagens perfeitas e adaptadas a cada tipo de produto, desde artigos delicados a preparações que exigem um vácuo intensivo.

Com a capacidade de programar até 99 ciclos, este equipamento oferece uma flexibilidade sem precedentes, adaptando-se a diversas necessidades de conservação alimentar. O sistema de vácuo plus e a descompressão controlada por impulsos asseguram um processo otimizado, minimizando a pressão sobre os alimentos e prevenindo a perda de líquidos essenciais. Além disso, a deteção de evaporação de líquidos e o programa de secagem da bomba prolongam a vida útil do equipamento e mantêm a sua eficiência.

Aplicações

Este equipamento é a solução ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis, talhos, charcutarias e empresas de catering que procuram otimizar a conservação de alimentos, prolongar o prazo de validade e gerir eficientemente os stocks. A função de "pausa" para marinar alimentos é particularmente útil para chefs que desejam inovar nas suas preparações, enquanto a capacidade de embalar a vácuo grandes volumes de produtos garante uma operação contínua e sem interrupções em ambientes de alta exigência.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba	10 m³/h
Comprimento da barra de soldadura	320 mm
Potência Total	370 W
Pressão máxima de vácuo	2 mbar
Alimentação elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (3.4 A)
Plugue	EU (SCHUKO 2P+G)
Dimensões internas (L x P x A)	330 mm x 360 mm x 155 mm
Dimensões externas (L x P x A)	384 mm x 465 mm x 403 mm
Peso líquido	39.8 kg
Nível de ruído (a 1 m)	75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)
Controlo de Vácuo	Sensor
Tela	LCD a cores
Memória de programas	99
Soldadura	Dupla, sem cabos
Material	Carroçaria e cuba em aço inoxidável
Homologação	NSF