

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 Profissional, 16 m³/h, 320 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140749	Modelo:	1140749
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1140749
Largura (mm)	até 600 mm
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de câmara, 16 m³/h, com barra de soldadura de 320 mm. Ideal para hotelaria e restauração. Funcionalidades avançadas para otimização da conservação.

Descrição Completa

Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

A embaladora de vácuo (também conhecida como vácuo seladora) é um equipamento essencial para qualquer cozinha profissional, hotelaria ou restauração que procure otimizar a conservação de alimentos, reduzir o desperdício e maximizar a eficiência operacional. Este modelo destaca-se pela sua robustez e funcionalidades avançadas, assegurando um desempenho superior e resultados consistentes na conservação de produtos.

Equipada com a tecnologia Busch, líder no setor, esta máquina garante um controlo de vácuo preciso e fiável, evitando a contaminação cruzada e prolongando significativamente a frescura dos alimentos. O seu design intuitivo, com ecrã LCD a cores e teclado tátil retroiluminado, permite uma operação simplificada e um acompanhamento fácil de todo o processo de embalamento.

Com a capacidade de armazenar até 99 programas e incluir funcionalidades como o "vácuo plus" e a deteção de evaporação de líquidos, esta embaladora adapta-se a uma vasta gama de produtos, desde os mais delicados aos que exigem vácuo intenso. A soldadura dupla e a barra de soldadura sem cabos garantem uma selagem hermética e segura, crucial para manter a integridade dos alimentos.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma variedade de estabelecimentos HORECA e cozinhas industriais, incluindo restaurantes de alta gastronomia, hotéis, empresas de catering e talhos. A sua funcionalidade de "pausa" para marinar alimentos é perfeita para chefs que procuram otimizar tempos de preparação e intensificar sabores. A funcionalidade Vac-Norm, aliada à descompressão automática, permite também a utilização com contentores externos para vácuo.

A gestão da manutenção é simplificada com o programa "dry-oil" para secagem da bomba e o contador de horas para a mudança de óleo, garantindo uma vida útil prolongada do equipamento e um baixo custo de manutenção. O corpo e a cuba em aço inoxidável asseguram durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene, sendo homologada pela NSF.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba (50 Hz)	16 m³/h
Capacidade da bomba (60 Hz)	19 m³/h
Comprimento da barra de soldadura	320 mm
Potência Total	550 W
Pressão de vácuo (máxima)	2 mbar
Alimentação elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (4.1 A)
Plugue	EU (SCHUKO 2P+G)
Dimensões internas (Largura x Profundidade x Altura)	330 mm x 360 mm x 155 mm
Dimensões exteriores (Largura x Profundidade x Altura)	384 mm x 465 mm x 403 mm
Peso líquido	42.3 kg
Nível de ruído (1 m)	75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)