

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 rápido
ao produto

Embaladora a Vácuo Profissional com Bomba de 16 m³/h

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140762	Modelo:	1140762
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1140762
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Embaladora a vácuo profissional de câmara com bomba de 16 m³/h, ideal para conservação de alimentos. Inclui controlo por sensor e soldadura dupla, dimensões de câmara 430x415x180mm.

Descricao Completa

Embaladora a Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Desenvolvida para o exigente ambiente da restauração e hotelaria, esta máquina de vácuo (ou a vácuo, como também é conhecida) garante a preservação otimizada dos seus produtos, prolongando significativamente a sua vida útil e mantendo a frescura e qualidade intrínseca. Com a sua construção robusta em aço inoxidável e tecnologias avançadas, é a solução ideal para operações que buscam eficiência e fiabilidade.

A tecnologia inovadora com controlo de vácuo por sensor e a função Vácuo Plus permitem um embalamento preciso, adaptado a cada tipo de alimento, solidificando a sua posição como um equipamento indispensável para qualquer cozinha profissional. O painel LCD a cores, juntamente com o teclado tátil retroiluminado, proporciona uma experiência de utilização intuitiva e programável, facilitando o trabalho diário e assegurando a consistência nos resultados.

Esta embaladora incorpora funcionalidades essenciais para a otimização de processos, como a descompressão controlada por impulsos e a capacidade Vac-Norm ready com descompressão automática, que não só aumentam a versatilidade do equipamento, mas também contribuem para uma gestão mais eficaz dos alimentos, minimizando o desperdício.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes de alta gastronomia, hotéis, cozinhas industriais, talhos e charcutarias, onde a precisão na conservação dos alimentos é primordial. É ideal para marinar produtos rapidamente através do botão "pausa", para embalamento de sacos de diferentes tamanhos e para o programa de vácuo por etapas, que se adapta a produtos delicados. A deteção de evaporação de líquidos evita danos na bomba, tornando-a ideal para embalar líquidos e alimentos com alto teor de humidade.

Especificações Técnicas

Característica	Valor
----------------	-------

Capacidade da bomba	16 m³/h
Capacidade da bomba (60 Hz)	19 m³/h
Comprimento da barra de soldadura	420 mm
Potência Total	550 W
Pressão vácuo (máxima)	2 mbar
Alimentação elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (4.1 A)
Plugue	EU (SCHUKO 2P+G)
Dimensões internas (L x P x A)	430 x 415 x 180 mm
Dimensões exteriores (L x P x A)	484 x 529 x 448 mm
Peso líquido	50.8 kg
Nível de ruído (1 m.)	75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)