

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

Embaladora de Vácuo Profissional 16m³/h | Barra 420mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140763	Modelo:	1140763
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1140763
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de câmara com bomba de 16m³/h, barra de 420mm e controlo por sensor. Ideal para hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Maximize a conservação dos seus alimentos e otimize a gestão do seu inventário com esta embaladora de vácuo (máquina de vácuo) de câmara, concebida para as exigências do setor HORECA. Equipada com tecnologia de ponta e um controlo de vácuo por sensor, garante um embalamento preciso e eficaz, prolongando a frescura e a qualidade dos produtos alimentares. A sua robusta construção em aço inoxidável e a cuba embutida asseguram durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em qualquer cozinha profissional.

A interface intuitiva com LCD a cores e teclado tátil retroiluminado permite uma operação programável para até 99 programas, com opção de bloqueio, adaptando-se a diversas necessidades de embalamento. Funcionalidades como o vácuo plus, o programa de vácuo por etapas e a deteção de evaporação de líquidos, elevam o desempenho deste equipamento, tornando-o indispensável para restaurantes, hotéis e bares que procuram excelência na conservação alimentar.

Com soldadura dupla e barra de soldadura sem cabos, esta máquina de embalar oferece selagens herméticas e consistentes. Inclui ainda um botão "pausa" para marinar alimentos, um programa de embalamento de sacos e descompressão controlada por impulsos, proporcionando versatilidade sem igual para os seus processos de preparação e armazenamento.

Aplicações

Ideal para restaurantes de alta cozinha, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que necessitam de uma solução eficiente para a conservação e porcionamento de alimentos. A sua capacidade de bomba de 16 m³/h permite o processamento rápido de grandes volumes, enquanto as funcionalidades avançadas, como o Vac-Norm ready com descompressão automática, a tornam perfeita para uso intensivo e a vácuo em recipientes externos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba	16 m³/h

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba (60 Hz)	19 m³/h
Comprimento da barra de soldadura	420 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)	430 mm x 415 mm x 180 mm
Dimensões exteriores (Largura x Profundidade x Altura)	484 mm x 529 mm x 448 mm
Peso líquido	51.1 kg
Nível de ruído (1 m)	75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)