

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 Vácuo Profissional 420mm | Vácuo Plus | 230V

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140777	Modelo:	1140777
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1140777
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de câmara, 420mm barra soldadura, 20m³/h bomba.
Ideal para HORECA, garante conservação com precisão.

Descricao Completa

Embaladora Vácuo Profissional — Principais Vantagens

A Embaladora Vácuo Profissional (ou máquina de vácuo, vácuadora) foi concebida para satisfazer as exigências de qualquer cozinha HORECA, desde restaurantes e hotéis até cozinhas industriais. Equipada com tecnologia de ponta da Busch, esta máquina oferece um controlo de vácuo por sensor de precisão superior, garantindo uma conservação otimizada dos alimentos e prolongando significativamente a sua frescura e qualidade.

Com a função "Vácuo Plus", poderá embalar produtos sensíveis com total segurança, evitando a deformação. O painel LCD a cores proporciona acesso imediato a todas as informações operacionais, enquanto o teclado retroiluminado tátil e a memória para 99 programas asseguram uma utilização intuitiva e eficiente. Esta solução é ideal para quem procura fiabilidade e resultados consistentes no dia a dia do seu negócio.

A versatilidade da embaladora é reforçada por funcionalidades como o programa de vácuo por etapas, a deteção de evaporação de líquidos e a soldadura dupla, que garantem a vedação perfeita de qualquer produto. A barra de soldadura sem cabos facilita a limpeza e manutenção, enquanto a função Vac-Norm ready com descompressão automática otimiza o uso de recipientes exteriores.

Aplicações

Esta embaladora de vácuo é indispensável em cozinhas profissionais de hotéis, restaurantes, catering e estabelecimentos de restauração de grande volume. É perfeita para a conservação de carnes, peixes, vegetais e pratos confeccionados, otimizando o planeamento e reduzindo o desperdício alimentar. A funcionalidade "pausa" é ideal para marinar alimentos, acelerando o processo e intensificando sabores.

A sua robustez e funcionalidades avançadas tornam-na adequada para uso intensivo em ambientes onde a higiene e a eficiência são prioritárias. O programa de embalamento de sacos e a descompressão controlada por impulsos permitem adaptar o processo a diferentes tipos de alimentos e embalagens, assegurando sempre os melhores resultados de conservação.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba	20 m³/h
Capacidade da bomba (60 Hz)	24 m³/h
Comprimento da barra de soldadura	420 mm
Potência Total	750 W
Pressão de vácuo (máxima)	2 mbar
Alimentação elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (5.5 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	57 kg
Nível de ruído (a 1 m)	75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)
Material da carroçaria e cuba	Aço inoxidável
Tipo de cuba	Embutida
Tampa	Transparente
Função "dry-oil"	Programa para secagem da bomba
Contador de horas	Para mudança de óleo
Sistema de segurança	Proteções por falha de vácuo