

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 420mm | Vácuo por Sensor

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140779	Modelo:	1140779
Marca:	Sammic	EAN:	8435561005553

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561005553
Modelo	1140779
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional com bomba de 20 m³/h e barra de 420 mm. Controlo por sensor, soldadura dupla e até 99 programas para máxima versatilidade e conservação de alimentos em HORECA.

Descricao Completa

Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Esta embaladora de vácuo (máquina de vácuo) foi concebida para elevar a eficiência e segurança alimentar em qualquer cozinha profissional. Equipada com a comprovada tecnologia **Busch**, oferece controlo de vácuo por sensor, garantindo resultados precisos e consistentes em cada embalamento. Ideal para chefs e gestores de restauração que procuram otimizar a conservação dos alimentos, prolongando a sua vida útil e mantendo a frescura.

O painel LCD a cores, juntamente com o teclado tátil retroiluminado, proporciona uma interface intuitiva e de fácil utilização. Com capacidade para armazenar até 99 programas, adapta-se a diversas necessidades de embalamento, desde carnes a vegetais, com a opção de bloqueio de programas para manter a consistência. A função “pausa” permite marinar alimentos diretamente na máquina, intensificando sabores e economizando tempo.

Funcionalidades avançadas como a deteção de evaporação de líquidos e o programa de vácuo por etapas asseguram um embalamento perfeito, mesmo com produtos delicados. A soldadura dupla garante uma selagem robusta e fiável, enquanto a descompressão controlada por impulsos e a compatibilidade Vac-Norm oferecem máxima versatilidade para diversas aplicações culinárias. A construção em aço inoxidável, com cuba embutida e tampa transparente, reflete a durabilidade e o design higiénico essenciais para o setor HORECA.

Aplicações

Perfeita para restaurantes, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que exigem máxima fiabilidade. É a solução ideal para embalar a vácuo grandes volumes de alimentos, otimizando o espaço de armazenamento e reduzindo o desperdício alimentar. A sua robustez e capacidade adaptável tornam-na indispensável para operações de alta cadência, garantindo a qualidade dos produtos desde a preparação até ao serviço.

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)
Tipo de Plugue	EU (SCHUKO 2P+G)
Dimensões Internas (L x P x A)	430 mm x 415 mm x 180 mm
Dimensões Exteriores (L x P x A)	484 mm x 529 mm x 448 mm
Peso Líquido	57 kg
Nível de Ruído (1 m)	75 dB(A)
Ruído de Fundo	32 dB(A)