

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 para Hotelaria e Restauração

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140729	Modelo:	1140729
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1140729
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Embaladora a vácuo com barra de soldadura de 420mm para uso profissional. Controlo por sensor, 99 programas, ideal para hotelaria e restauração. Capacidade da bomba de 20 m³/h.

Descricao Completa

Embaladora a Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Preparada para as exigências do setor HORECA e hotelaria, esta máquina de embalar a vácuo (ou vácuo-embaladora) oferece tecnologia de ponta para otimizar o processo de conservação de alimentos. Equipada com sensor de vácuo e a funcionalidade "vácuo plus", garante uma embalagem perfeita que prolonga a frescura e a qualidade dos produtos alimentares.

A intuitividade é uma prioridade, apresentando um ecrã LCD a cores que exibe todas as informações essenciais num ápice, complementado por um teclado tátil retroiluminado. A capacidade de programar até 99 ciclos de embalamento, juntamente com a opção de bloqueio, oferece controlo total sobre o processo, aumentando a eficiência operacional na sua cozinha profissional.

Funcionalidades avançadas como o botão “pausa” para marinar alimentos, o programa de vácuo por etapas e a deteção de evaporação de líquidos, elevam o desempenho desta embaladora, tornando-a numa aquisição indispensável para estabelecimentos que buscam maximizar a durabilidade dos seus ingredientes e preparações.

Aplicações

Ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e catering que exigem um elevado volume de embalamento e uma conservação impecável de alimentos frescos, cozinhados ou para sous-vide. A sua robustez e versatilidade tornam-na apta para gerir desde pequenas porções a grandes volumes, assegurando a otimização do armazenamento e a minimização do desperdício alimentar.

Perfeita para operações de preparação antecipada (mise en place), permitindo que os chefs organizem e conservem os ingredientes de forma eficiente. Também é uma ferramenta valiosa para açougues, peixarias e charcutarias, onde a embalagem a vácuo é crucial para manter a qualidade e prolongar a vida útil dos produtos.

Especificações Técnicas

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

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	AU/NZ (AS 3112 10A / 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)