

# 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



Hotelequip.pt

## Embaladora de Vácuo Profissional 20 m³/h Barra 420 mm

### Informacoes do Produto

|        |           |         |         |
|--------|-----------|---------|---------|
| SKU:   | SM1141119 | Modelo: | 1141119 |
| Marca: | Sammic    | EAN:    | N/D     |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |                 |
|----------|-----------------|
| Marca    | Sammic          |
| Modelo   | 1141119         |
| Potência | Até 3 kW        |
| Tensão   | 230V Monofásico |

### Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de câmara, 20 m³/h, barra de soldadura de 420 mm.  
Ideal para uso intensivo em hotelaria e restauração.

## Descricao Completa

### embaladora vácuo — Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Maximize a conservação dos seus alimentos e otimize a gestão do seu inventário com esta embaladora de vácuo de câmara (também conhecida como máquina de vácuo profissional). Equipada com a renomada tecnologia Busch, garante um controlo de vácuo preciso por sensor e funcionalidades avançadas para atender às exigências de cozinhas profissionais e estabelecimentos HORECA.

Sacie as suas necessidades de embalamento com funcionalidades como o controlo de vácuo por sensor, o modo "vácuo plus" para resultados superiores e um ecrã LCD a cores que apresenta toda a informação relevante num ápice. A programação intuitiva com memória para 99 programas permite uma operação eficiente e consistente, enquanto a opção de bloqueio assegura a segurança operacional.

A versatilidade é um atributo chave, com a capacidade de marinar alimentos utilizando o botão "pausa" e um programa de vácuo por etapas que se adapta a diferentes produtos. A deteção de evaporação de líquidos e a soldadura dupla garantem um selo perfeito, protegendo os seus produtos e prolongando a sua frescura.

### Aplicações

Esta embaladora de vácuo é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos industriais e comerciais, incluindo restaurantes de alta gastronomia, hotéis, empresas de catering e cozinhas de produção. É perfeitamente adequada para a conservação de carnes, peixes, vegetais e produtos pré-cozinhados, contribuindo para a redução do desperdício alimentar e para a otimização dos processos de cozinha.

A sua robustez e capacidade de resposta a um uso intensivo tornam-na indispensável em ambientes onde a higiene e a durabilidade dos alimentos são primordiais. O sistema Vac-Norm ready com descompressão automática oferece ainda mais flexibilidade para embalamento externo, expandindo as possibilidades de uso.

## Especificações Técnicas

| Característica                      | Detalhe                       |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| Capacidade da Bomba                 | 20 m³/h                       |
| Capacidade da Bomba (60 Hz)         | 24 m³/h                       |
| Comprimento da Barra                | 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 (Largura)        | 568 mm                        |
| Dimensões Internas (Profundidade)   | 431 mm                        |
| Dimensões Internas (Altura)         | 215 mm                        |
| Dimensões Exteriores (Largura)      | 634 mm                        |
| Dimensões Exteriores (Profundidade) | 552 mm                        |
| Dimensões Exteriores (Altura)       | 513 mm                        |
| Peso Líquido                        | 76.6 kg                       |
| Nível de Ruído (1 m.)               | 75 dB(A)                      |
| Ruído de Fundo                      | 32 dB(A)                      |