

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 a Vácuo Profissional L 555mm, 20 m³/h, com Sensor

Informacoes do Produto

SKU:	SM1141115	Modelo:	L500 CENTRAL
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	L500 CENTRAL
Instalação	De Bancada
Largura Mesa	L500
Posição	Central

Descricao Resumida

Embaladora a vácuo profissional de câmara, com barra de soldadura de 555mm, bomba de 20 m³/h, controlo por sensor e 99 programas. Ideal para conservação superior em Horeca.

Descricao Completa

Embaladora a Vácuo Profissional – Principais Vantagens

Concebida para otimizar a conservação de alimentos, esta embaladora a vácuo (ou máquina de vácuo) de câmara profissional oferece tecnologia avançada e robustez. Equipada com bomba de vácuo de alta performance e um sistema de controlo por sensor, garante embalamentos precisos e seguros, prolongando significativamente a vida útil dos produtos.

A interface intuitiva com ecrã LCD a cores e teclado tátil retroiluminado permite uma programação fácil e rápida de até 99 programas, enquanto funcionalidades como o programa de vácuo por etapas e a deteção de evaporação de líquidos asseguram resultados consistentes e de qualidade superior. A soldadura dupla e a construção integral em aço inoxidável AISI 304, incluindo a cuba, conferem-lhe durabilidade e higiene excepcionais, essenciais para ambientes HACCP exigentes.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, talhos, supermercados e todas as cozinhas profissionais que procuram maximizar a conservação de alimentos, reduzir o desperdício e otimizar processos de preparação. A sua versatilidade permite embalar uma vasta gama de produtos, desde carnes e peixes a vegetais e pratos confeccionados, sendo também perfeita para marinar alimentos de forma rápida e eficaz graças à função "pausa".

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Bomba	20 m³/h
Capacidade da Bomba (60 Hz)	24 m³/h
Comprimento da Barra de Soldadura	555 mm
Potência Total	750 W

Característica	Detalhe
Pressão de Vácuo (Máxima)	2 mbar
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (5.5 A)
Dimensões Internas (L x P x A)	568 mm x 431 mm x 215 mm
Dimensões Exteriores (L x P x A)	634 mm x 552 mm x 513 mm
Peso Líquido	71 kg
Nível de Ruído (1 m)	75 dB(A)
Ruído de Fundo	32 dB(A)