

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



Hotelequip.pt

Embaladora a Vácuo com Bomba Busch 40 m³/h

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140814	Modelo:	1140814
Marca:	Sammic	EAN:	8435561005799

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561005799
Modelo	1140814
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Embaladora a vácuo profissional com bomba Busch de 40 m³/h para conservação de alimentos. Inclui controlo de vácuo por sensor, teclado tátil e dupla soldadura. Dimensões: 740x566x997 mm.

Descricao Completa

Embaladora a Vácuo – Principais Vantagens

Maximize a vida útil dos seus alimentos e otimize a gestão do seu inventário com esta embaladora a vácuo, equipada com uma potente bomba Busch de 40 m³/h. Ideal para restaurantes, hotéis e cozinhas industriais, este equipamento (também conhecido como seladora a vácuo) garante uma conservação superior, mantendo a frescura e as propriedades organoléticas dos produtos por mais tempo.

O sistema de controlo de vácuo por sensor assegura uma precisão inigualável, adaptando-se a diversos tipos de alimentos e texturas. O seu ecrã LCD a cores oferece uma leitura instantânea de todas as informações relevantes, enquanto o teclado tátil retroiluminado proporciona uma operação intuitiva e programável com memória para 99 programas, o que agiliza o processo de embalamento em operações de alto volume. A dupla barra de soldadura proporciona uma selagem robusta e fiável, evitando fugas e contaminações.

Aplicações

Esta máquina de embalar a vácuo é imprescindível em qualquer cozinha profissional que procure otimizar a conservação e preparação de alimentos. É perfeita para chefs que utilizam a técnica Sous Vide, para marinar carnes e peixes com o botão “pausa”, ou para o embalamento eficiente de grandes quantidades de produtos para armazenamento prolongado. A deteção de evaporação de líquidos e o programa de vácuo por etapas tornam-na ideal para produtos delicados ou com alto teor de humidade, garantindo resultados impecáveis em cada utilização.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba	40 m³/h

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba (60 Hz)	48 m³/h
Comprimento da barra	413 mm + 656 mm
Potência Total	1100 W
Pressão vácuo (máxima)	0.5 mbar
Alimentação elétrica	400 V-230 V / 50 Hz / 3N~ (5.9 A)
Conexão elétrica	3P+N+G
Dimensões internas (L x P x A)	672 mm x 481 mm x 200 mm
Dimensões exteriores (L x P x A)	740 mm x 566 mm x 997 mm
Peso líquido	145 kg
Nível de ruído (1 m.)	75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)