

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 rápido
ao produto

Embaladora de Vácuo Profissional 63 m³/h, Dupla Barra

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140838	Modelo:	1140838
Marca:	Sammic	EAN:	8435561005812

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561005812
Modelo	1140838
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de câmara com bomba Busch de 63 m³/h e dupla barra de soldadura de 413 mm + 656 mm.

Descricao Completa

Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

A embaladora de vácuo, também conhecida como máquina de vácuo ou seladora a vácuo, foi desenvolvida para otimizar o processo de conservação de alimentos em ambientes de elevada exigência, como restaurantes, hotéis e cozinhas industriais. Equipada com tecnologia avançada "Powered by Busch", esta máquina garante um vácuo de exceção, prolongando significativamente a vida útil dos produtos e mantendo as suas propriedades organoléticas inalteradas. A interface intuitiva com ecrã LCD a cores e teclado tátil retroiluminado confere uma experiência de utilização superior e permite programar até 99 ciclos diferentes, otimizando fluxos de trabalho e reduzindo o desperdício.

A sua construção robusta em aço inoxidável, tanto na carroçaria como na cuba, assegura durabilidade e fácil higienização, elementos cruciais para a conformidade com as normas sanitárias do setor HORECA. Funcionalidades como a soldadura dupla e a barra de soldadura sem cabos evitam fugas e garantem embalamentos seguros e herméticos. Além do mais, a certificação NSF atesta a sua qualidade e segurança para uso profissional intensivo.

Aplicações

Este equipamento é ideal para estabelecimentos que procuram elevar a qualidade e eficiência na conservação de alimentos, desde restaurantes gourmet e hotéis de luxo, a cozinhas de produção intensiva e serviços de catering. Perfeita para marinar alimentos rapidamente com a função "pausa", embalar produtos delicados com o vácuo por etapas ou gerir grandes volumes através do programa de embalamento de sacos. A funcionalidade Vac-Norm ready com descompressão automática torna-a ainda mais versátil para embalagens externas.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba	63 m³/h

Característica	Detalhe
Comprimento da barra de soldadura	413 mm + 656 mm
Potência Total	1500 W
Pressão de vácuo (máxima)	0.5 mbar
Alimentação elétrica	400 V- / 50 Hz / 3N~ (6.7 A)
Conexão elétrica	3P+N+G
Dimensões internas (L x P x A)	672 x 481 x 200 mm
Dimensões exteriores (L x P x A)	740 x 566 x 997 mm
Peso líquido	159 kg
Nível de ruído (a 1 m)	75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)