

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 Seladora a Vácuo Profissional 63 m³/h Soldadura Dupla

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140840	Modelo:	1140840
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1140840
Instalação	De Bancada
Material	Inox
Potência	Até 3 kW
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Embaladora seladora a vácuo profissional de câmara, 63 m³/h, com soldadura dupla e ecrã LCD. Ideal para hotelaria e restauração. 400V.

Descricao Completa

Embaladora a Vácuo Profissional — Embaladora Seladora a Vácuo Profissional — Principais Vantagens

A Embaladora Seladora a Vácuo, também conhecida como máquina de vácuo ou vacuolizadora, representa um investimento essencial para qualquer estabelecimento HORECA que preze pela conservação superior e apresentação impecável dos seus alimentos. Com um robusto motor Busch e controlo de vácuo por sensor, esta máquina garante uma selagem hermética e consistente, prolongando significativamente a vida útil dos produtos e otimizando o seu armazenamento.

Equipada com um intuitivo ecrã LCD a cores e um teclado tátil retroiluminado, a operação desta embaladora de vácuo é surpreendentemente simples. A capacidade de programar até 99 ciclos de vácuo e a funcionalidade "pausa" para marinar alimentos conferem uma versatilidade sem igual, adaptando-se às mais diversas necessidades da restauração e hotelaria.

A inovadora deteção de evaporação de líquidos, a soldadura dupla e a barra de soldadura sem cabos asseguram resultados perfeitos, mesmo com produtos sensíveis. Adicionalmente, funcionalidades como o programa de embalamento de sacos, a descompressão controlada por impulsos e a compatibilidade Vac-Norm expandem as possibilidades de utilização, tornando-a uma aliada indispensável na sua cozinha profissional.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de alta cozinha, hotéis, empresas de catering, talhos e peixarias, até cozinhas industriais e operações de grande volume. Perfeita para a conservação de carnes, peixes, vegetais, molhos e produtos pré-confeccionados, garantindo frescura, sabor e segurança alimentar. A sua robustez e funcionalidades avançadas permitem um uso intensivo, assegurando a rentabilidade e a eficiência operacional em ambientes exigentes.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Bomba	63 m³/h
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 mm x 481 mm x 200 mm
Dimensões Exteriores (L x P x A)	740 mm x 566 mm x 997 mm
Peso Líquido	159 kg
Nível de Ruído (1 m.)	75 dB(A)
Ruído de Fundo	32 dB(A)
Certificação	Homologado por NSF
Material	Carroçaria e cuba em aço inoxidável, tampa transparente