

# 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 de Vácuo Industrial 63 m³/h - Dupla Barra de Soldadura

### Informacoes do Produto

|        |           |         |         |
|--------|-----------|---------|---------|
| SKU:   | SM1140841 | Modelo: | 1140841 |
| Marca: | Sammic    | EAN:    | N/D     |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |                |
|------------|----------------|
| Marca      | Sammic         |
| Modelo     | 1140841        |
| Instalação | De Bancada     |
| Potência   | Até 3 kW       |
| Tensão     | 400V Trifásico |

### Descricao Resumida

Embaladora de vácuo industrial com bomba de 63 m³/h e dupla barra de soldadura (413 mm + 656 mm). Ideal para HORECA, garante conservação superior e eficiência.

## Descricao Completa

### Embaladora de Vácuo Industrial — Principais Vantagens

A embaladora de vácuo industrial (também conhecida como máquina de vácuo ou seladora a vácuo) é um equipamento essencial para qualquer negócio HORECA que procure otimizar a conservação de alimentos, reduzir o desperdício e melhorar a eficiência da cozinha. Este modelo de alta performance, com bomba Busch de 63 m³/h, garante um vácuo potente e fiável, ideal para operações contínuas e exigentes.

Equipada com controlo de vácuo por sensor, vácuo plus e um ecrã LCD a cores, esta máquina oferece uma precisão inigualável e uma operação intuitiva. A memória para 99 programas permite padronizar processos, garantindo resultados consistentes, enquanto a opção "pausa" é perfeita para marinar alimentos de forma eficiente. A soldadura dupla assegura uma selagem hermética e segura, crucial para a longevidade dos produtos embalados.

### Aplicações

Este equipamento robusto é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos no setor da restauração e hotelaria, incluindo restaurantes gourmet, hotéis de grande porte, cozinhas de catering, talhos, peixarias e empresas de processamento alimentar. É perfeito para a conservação de carnes, peixe, vegetais, molhos e produtos cozinhados, prolongando significativamente a sua frescura e prazo de validade. A funcionalidade Vac-Norm ready com descompressão automática adapta-se perfeitamente à embalagem em vácuo de recipientes.

### Especificações Técnicas

| Característica                    | Detalhe                 |
|-----------------------------------|-------------------------|
| Capacidade da bomba               | 63 m³/h                 |
| Comprimento da barra de soldadura | 413 mm + 656 mm (dupla) |
| Potência Total                    | 1500 W                  |
| Pressão de vácuo (máxima)         | 0.5 mbar                |

|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Alimentação eléctrica</b>      | 400 V- / 50 Hz / 3N~ (6.7 A)                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Conexão eléctrica</b>          | 3P+N+G                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Dimensões internas (LPA)</b>   | 672 mm x 481 mm x 200 mm                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Dimensões exteriores (LPA)</b> | 740 mm x 566 mm x 997 mm                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Peso líquido</b>               | 160 kg                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Nível de ruído (1 m)</b>       | 75 dB(A)                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Ruído de fundo</b>             | 32 dB(A)                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Bomba</b>                      | Busch                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Controlo de vácuo</b>          | Por sensor                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Interface</b>                  | LCD a cores, teclado tátil retroiluminado                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Programação</b>                | 99 programas com memória                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Funcionalidades adicionais</b> | Vácuo plus, pausa para marinar, vácuo por etapas, deteção de evaporação de líquidos, programa de embalamento de sacos, descompressão controlada por impulsos, Vac-Norm ready, programa dry-oil, contador de horas para mudança de óleo, sistema de segurança |
| <b>Construção</b>                 | Carroçaria e cuba em aço inoxidável, tampa transparente                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Homologação</b>                | NSF                                                                                                                                                                                                                                                          |