

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



Hotelequip.pt

Embaladora de Vácuo Profissional 40m³/h 465mm 400V

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140821	Modelo:	1140821
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1140821
Instalação	De Bancada
Tensão	400V Trifásico
Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de 40 m³/h e barra de soldadura de 465 mm. Ideal para HORECA, garante conservação superior e eficiência energética. 400V.

Descricao Completa

Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e fiabilidade da nossa embaladora de vácuo (máquina de vácuo), projetada especificamente para as exigências do setor HORECA e hotelaria. Ideal para restaurantes, hotéis e cozinhas industriais, este equipamento assegura a conservação ideal dos alimentos, prolongando a sua frescura e minimizando o desperdício.

Equipada com tecnologia de ponta, como o controlo de vácuo por sensor e o sistema Vácuo Plus, garante uma selagem impecável e personalizável para cada tipo de produto. A interface LCD a cores facilita a operação, permitindo um acompanhamento claro de todas as informações relevantes. Com uma capacidade de programação de até 99 programas, adapta-se perfeitamente às diversas necessidades da sua cozinha, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

A pensar na conveniência e na longevidade, esta embaladora integra funcionalidades como a soldadura dupla para uma vedação reforçada, a barra de soldadura sem cabos e um programa dry-oil para a manutenção da bomba, que se aliam a um sistema de segurança robusto que protege contra falhas de vácuo.

Aplicações

Esta robusta embaladora de vácuo é a solução perfeita para cozinhas profissionais de grande volume, incluindo restaurantes gourmet, hotéis de luxo, empresas de catering e cozinhas centrais. É ideal para marinar alimentos rapidamente com o botão "pausa", para embalar produtos delicados através do programa de vácuo por etapas, e para a deteção automática de evaporação de líquidos, protegendo o equipamento e garantindo a qualidade do embalamento. A sua homologação por NSF realça a conformidade com elevados padrões de higiene e segurança alimentar, tornando-a numa escolha fiável para qualquer estabelecimento profissional.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Capacidade da Bomba	40 m³/h
Capacidade da Bomba (60 Hz)	48 m³/h
Comprimento da Barra de Soldadura	465 mm
Potência Total	1100 W
Pressão de Vácuo (Máxima)	0.5 mbar
Alimentação Elétrica	400 V / 50 Hz / 3N~ (5.9 A)
Dimensões Internas (CxLxA)	672 x 481 x 200 mm
Dimensões Exteriores (CxLxA)	740 x 566 x 997 mm
Peso Líquido	146 kg
Ruído de Fundo	32 dB(A)
Material da Carroçaria e Cuba	Aço Inoxidável
Tampa	Transparente
Conformidade	Homologado por NSF

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do controlo de vácuo por sensor?

O controlo por sensor assegura uma precisão excecional na criação e manutenção do vácuo, adaptando-se automaticamente ao produto e evitando danos, garantindo a sua integridade e frescura.

É possível embalar líquidos ou alimentos com alto teor de humidade?

Sim, esta embaladora de vácuo possui deteção de evaporação de líquidos e um programa de vácuo por etapas, o que permite embalar eficazmente alimentos com líquidos sem que estes sejam aspirados para a bomba, protegendo o equipamento e o produto.

Como a máquina contribui para a durabilidade dos alimentos?

Ao remover o oxigénio, a embaladora desacelera o processo de oxidação e o crescimento de microrganismos, prolongando significativamente a vida útil dos alimentos e mantendo as suas propriedades organoléticas, o que resulta em menos desperdício e maior rentabilidade.