

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 com Sensor – 63 m³/h, Soldadura Dupla

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140848	Modelo:	L600 CENTRAL
Marca:	Sammic	EAN:	8435561005829

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561005829
Modelo	L600 CENTRAL
Instalação	De Bancada
Largura Mesa	L600

Descrição Resumida

Embaladora de vácuo profissional com bomba de 63 m³/h, soldadura dupla e controlo por sensor. Ideal para conservação de alimentos em hotelaria e restauração. 400V.

Descrição Completa

Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

A embaladora de vácuo, também conhecida como máquina de vácuo ou seladora a vácuo, é um equipamento indispensável para qualquer negócio HORECA que preze pela conservação e qualidade alimentar. Este modelo destaca-se pela sua bomba de vácuo potente e controlo preciso via sensor, garantindo a máxima extração de ar para prolongar a frescura dos alimentos, minimizar desperdícios e otimizar processos na sua cozinha profissional.

Com um painel LCD a cores e teclado tátil retroiluminado, a operação é intuitiva e permite programar até 99 ciclos diferentes, com opção de bloqueio para maior segurança. A função "pausa" é ideal para marinar alimentos, enquanto a deteção de evaporação de líquidos e o programa de vácuo por etapas asseguram um embalamento perfeito para qualquer tipo de produto, mesmo os mais delicados ou com alto teor de humidade.

A robustez é outro ponto forte, com carroçaria e cuba em aço inoxidável que garantem durabilidade e facilidade de higienização, elementos cruciais em ambientes de restauração e hotelaria. A soldadura dupla e a barra de soldadura sem cabos proporcionam um selamento hermético superior, essencial para manter a integridade dos produtos embalados. Além disso, o programa *dry-oil* para secagem da bomba e o contador de horas para mudança de óleo demonstram a preocupação com a manutenção e longevidade do equipamento, reduzindo os custos operacionais a longo prazo.

Aplicações

Esta máquina de vácuo é ideal para restaurantes de alta gastronomia, hotéis, talhos, peixarias, pastelarias e cozinhas industriais que procuram otimizar a conservação de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais e produtos de charcutaria. A sua capacidade de adaptação a diferentes produtos e técnicas (como o *sous-vide*, devido à funcionalidade *Vac-Norm ready* com descompressão automática) torna-a uma ferramenta valiosa para chefs e profissionais da restauração.

Adequada para embalar produtos frescos, cozinhados ou para preparação sous-vide, a sua versatilidade estende-se ao embalamento de sacos diversos e à utilização em volumes de produção médios a elevados, onde a fiabilidade e eficiência são prioritárias. O sistema de segurança com proteções por falha de vácuo e a homologação NSF reforçam a sua adequação para os mais exigentes padrões de higiene e segurança alimentar.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba	63 m³/h
Comprimento da barra de soldadura	465 mm + 465 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 (a 1 m)	75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)

Perguntas Frequentes

Como a embaladora de vácuo contribui para a durabilidade dos alimentos?

Ao remover o oxigénio, principal responsável pela oxidação e proliferação de microrganismos, a embaladora de vácuo retarda significativamente a deterioração dos alimentos, mantendo as suas propriedades organoléticas e nutricionais por muito mais tempo. Isto traduz-se em menos desperdício e maior rentabilidade para o seu negócio.

Este equipamento é adequado para técnica sous-vide?

Sim, com a funcionalidade Vac-Norm ready e descompressão automática, esta embaladora está perfeitamente equipada para a preparação de alimentos utilizando a técnica sous-vide. Garante um vácuo consistente e controlo preciso, essenciais para resultados culinários de excelência neste método.

Qual a importância da soldadura dupla neste tipo de equipamento?

A soldadura dupla oferece uma vedação duas vezes mais segura e resistente, prevenindo fugas de ar e garantindo que o vácuo se mantém estável durante todo o período de armazenamento ou cozedura. É um diferencial de segurança e qualidade que preza pela integridade dos seus produtos.