

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

Máquina de Vácuo Profissional 63 m³/h Soldadura Dupla

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140850	Modelo:	1140850
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1140850
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional com bomba de 63 m³/h, soldadura dupla e controlo por sensor. Ideal para hotelaria e restauração, garantindo conservação superior.

Descricao Completa

Máquina de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

A embaladora (máquina de embalar a vácuo) de câmara profissional foi concebida para atender às mais elevadas exigências do setor Horeca e hotelaria. Com uma bomba potente e controlo de vácuo por sensor, garante uma conservação ótima dos alimentos, prolongando a sua frescura e sabor. É um investimento fundamental para qualquer cozinha que valorize a qualidade e a eficiência.

Equipada com um LCD a cores intuitivo e teclado tátil retroiluminado, permite uma operação simples e eficaz. A programação é facilitada com memória para 99 programas e a funcionalidade de "vácuo plus" assegura que mesmo os alimentos mais delicados sejam embalados com precisão inigualável. A dupla soldadura, com barra de soldadura sem cabos, confere uma vedação robusta e fiável, evitando falhas e desperdícios.

As funcionalidades avançadas, como o botão "pausa" para marinar alimentos e a deteção de evaporação de líquidos, transformam esta máquina numa ferramenta versátil e indispensável. A descompressão controlada por impulsos e a capacidade Vac-Norm ready com descompressão automática garantem a máxima adaptabilidade para diferentes tipos de produtos e embalagens. Uma solução completa para otimizar processos e garantir a segurança alimentar, em conformidade com as normas NSF.

Aplicações

Este equipamento é ideal para restaurantes de alta gastronomia, hotéis, empresas de catering, talhos e delicatessens que procuram otimizar a sua produção e reduzir o desperdício. A sua robustez e funcionalidades avançadas permitem embalar uma vasta gama de produtos, desde carnes frescas e peixe, a vegetais, molhos e caldos, garantindo a sua frescura e prolongando a sua vida útil.

Perfeita para operações de "sous-vide", preparação de menus ou para gerir grandes volumes de produção, esta máquina adapta-se a ambientes de trabalho intensivo. A sua fiabilidade e facilidade de manutenção asseguram um desempenho constante, crucial para o sucesso em cozinhas profissionais e industriais.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba	63 m³/h
Comprimento da barra	465 mm + 465 mm
Potência Total	1500 W
Pressão 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)

Perguntas Frequentes

Como funciona o controlo de vácuo por sensor?

O controlo por sensor ajusta automaticamente o nível de vácuo ideal para cada tipo de alimento, garantindo uma embalagem perfeita sem esmagar produtos delicados ou comprometer a frescura.

Qual a vantagem da soldadura dupla?

A soldadura dupla oferece uma vedação mais segura e duradoura, minimizando o risco de fugas de ar e garantindo uma conservação prolongada dos alimentos, essencial para a segurança alimentar profissional.

É possível marinar alimentos diretamente na máquina?

Sim, graças ao botão "pausa", pode marinar alimentos de forma rápida e eficiente. O vácuo acelera o processo de penetração dos temperos, resultando em sabores mais intensos em menos tempo.

Como o programa dry-oil contribui para a longevidade da máquina?

O programa dry-oil permite a secagem da bomba, prevenindo a acumulação de humidade e prolongando significativamente a vida útil dos componentes internos, reduzindo a necessidade de manutenção frequente.