

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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



Hotelequip.pt

Embaladora de Vácuo de Câmara Industrial 63 m³/h

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140884	Modelo:	1140884
Marca:	Sammic	EAN:	8435561005775

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561005775
Modelo	1140884
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo de câmara industrial com bomba de 63 m³/h e barra de soldadura dupla de 530+848 mm. Ideal para conservação superior de alimentos e marinagem.

Descricao Completa

Embaladora de Vácuo de Câmara – Principais Vantagens

A embaladora de vácuo de câmara industrial, ou máquina de embalar a vácuo profissional, é um equipamento essencial para qualquer negócio no setor Horeca que procure otimizar a conservação de alimentos. Com a sua bomba Busch de alta performance, este equipamento garante uma extração de vácuo precisa e consistente, prolongando a frescura e a qualidade dos seus produtos.

Equipada com um controlo de vácuo por sensor, vácuo plus e um programa de vácuo por etapas, esta máquina oferece uma flexibilidade inigualável para embalar uma vasta gama de alimentos, desde os mais delicados aos mais densos. A funcionalidade de deteção de evaporação de líquidos e a descompressão controlada por impulsos asseguram resultados perfeitos, minimizando o desperdício.

Pensada para a eficiência e segurança, a embaladora integra uma barra de soldadura dupla sem cabos, garantindo selagens herméticas e duradouras. A homologação NSF atesta a conformidade com as mais rigorosas normas de higiene e segurança alimentar, tornando-a uma solução fiável para cozinhas industriais e restaurantes.

Aplicações

Este equipamento é ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, talhos, supermercados e qualquer estabelecimento que necessite de conservar grandes volumes de alimentos. Perfeita para marinar carnes e peixes rapidamente através da função "pausa", para porcionar e embalar a vácuo ingredientes frescos ou pré-cozinhados, e para otimizar o espaço de armazenamento ao selar sacos de forma eficaz. A sua robustez e funcionalidades avançadas permitem uma utilização intensiva em ambientes profissionais exigentes.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba	63 m³/h

Característica	Detalhe
Comprimento da barra	530 mm + 848 mm
Potência Total	1500 W
Pressão vácuo (máxima)	0.5 mbar
Alimentação eléctrica	400 V- / 50 Hz / 3N~ (6.7 A)
Conexão eléctrica	3P+N+G
Dimensões internas (LxPxA)	864 x 603 x 215 mm
Dimensões exteriores (LxPxA)	960 x 757 x 998 mm
Peso líquido	232 kg
Nível de ruído (1 m.)	75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)