

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 Profissional 63 m³/h Soldadura Dupla

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140890	Modelo:	1140890
Marca:	Sammic	EAN:	8435561005836

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561005836
Modelo	1140890
Instalação	De Bancada
Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descrição Resumida

Embaladora de vácuo profissional de câmara com bomba de 63 m³/h. Soldadura dupla e controlo por sensor para ótima conservação de alimentos na hotelaria.

Descrição Completa

Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Maximize a vida útil dos seus produtos e otimize a gestão do inventário com esta embaladora de vácuo (seladora a vácuo) de câmara profissional. Projetada para ambientes exigentes como restaurantes, hotéis e cozinhas industriais, oferece desempenho superior e fiabilidade, garantindo a conservação ideal dos alimentos.

Equipada com um avançado controlo de vácuo por sensor e a função "Vácuo Plus", esta máquina assegura uma extração precisa do ar, crucial para a frescura e segurança alimentar. A sua interface intuitiva com LCD a cores e teclado tátil retroiluminado facilita a programação e monitorização de até 99 programas, adaptando-se a diversas necessidades de embalamento.

A funcionalidade "pausa" para marinar e o programa de vácuo por etapas elevam a versatilidade deste equipamento, permitindo processos culinários inovadores. A deteção de evaporação de líquidos e a soldadura dupla com barra sem cabos garantem uma selagem hermética e segura, mesmo para produtos com elevado teor de humidade.

Construída integralmente em aço inoxidável e equipada com bomba Busch, reconhecida pela sua robustez e eficiência, esta embaladora integra também um sistema de segurança abrangente e um programa *dry-oil* para prolongar a vida útil da bomba. A certificação NSF atesta a conformidade com os mais rigorosos padrões de higiene e segurança alimentar.

Aplicações

Ideal para restaurantes de alta gastronomia, hotéis com serviço de banquetes, talhos, delicatessens e cozinhas de produção em larga escala que exigem a máxima eficiência na conservação de alimentos. Essencial para o pré-preparo de ingredientes, porcionamento e armazenamento a longo prazo de carnes, peixes, vegetais e produtos lácteos, otimizando o fluxo de trabalho e minimizando o desperdício.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba	63 m³/h
Comprimento da barra de soldadura	581 mm + 581 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)	864 mm x 603 mm x 215 mm
Dimensões exteriores (L x P x A)	960 mm x 757 mm x 998 mm
Peso líquido	232 kg
Nível de ruído (a 1 m)	75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)
Bomba	Busch
Material da carroçaria e cuba	Aço inoxidável
Certificação	NSF