

# 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

## Embaladora Vácuo Profissional 63m³/h Dupla Barra 400V

### Informacoes do Produto

|        |           |         |         |
|--------|-----------|---------|---------|
| SKU:   | SM1140891 | Modelo: | 1140891 |
| Marca: | Sammic    | EAN:    | N/D     |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |                |
|------------|----------------|
| Marca      | Sammic         |
| Modelo     | 1140891        |
| Instalação | De Bancada     |
| Tensão     | 400V Trifásico |
| Potência   | Até 3 kW       |

### Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de 63m³/h com soldadura dupla e controlo por sensor, ideal para Horeca. Conserve alimentos com máxima eficiência.

Descricao Completa

Embaladora Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Esta robusta embaladora de vácuo profissional, também conhecida como máquina de vácuo ou vácuo-embaladora, foi concebida para responder às exigências da hotelaria, restauração e cozinhas industriais. Equipada com tecnologia avançada, garante a selagem perfeita para prolongar a vida útil dos alimentos e otimizar processos de conservação.

Com um controlo de vácuo por sensor preciso e a função “vácuo plus”, obtém-se uma remoção de ar superior, essencial para marinadas e para preservar a frescura dos produtos. A soldadura dupla assegura uma vedação hermética, impedindo qualquer contaminação ou perda de vácuo.

O painel LCD a cores e o teclado tátil retroiluminado oferecem uma interface intuitiva, permitindo programar até 99 ciclos diferentes. A função “pausa” é ideal para marinar alimentos delicados, enquanto o programa de vácuo por etapas e a deteção de evaporação de líquidos garantem resultados ótimos em qualquer situação.

Aplicações

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering e cozinhas de produção que necessitam de uma solução fiável para embalamento a vácuo. A sua capacidade de bomba de 63 m³/h torna-a perfeita para operações intensas de conservação de carnes, peixes, vegetais e produtos pré-cozinhados, tanto para armazenamento como para cozedura Sous Vide.

A funcionalidade Vac-Norm ready com descompressão automática otimiza o uso com contentores gastronorm, tornando-a versátil para qualquer preparação que exija atmosfera controlada. É uma adição indispensável para qualquer negócio que procure reduzir o desperdício alimentar e garantir a higiene e segurança dos alimentos.

Especificações Técnicas

| Característica      | Detalhe |
|---------------------|---------|
| Capacidade da bomba | 63 m³/h |

| Característica                    | Detalhe                                                                                                                                                |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Comprimento da barra de soldadura | 581 mm + 581 mm (Dupla)                                                                                                                                |
| Potência Total                    | 1500 W                                                                                                                                                 |
| Pressão vácuo (máx.)              | 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                      | 233 kg                                                                                                                                                 |
| Nível de ruído (1 m)              | 75 dB(A)                                                                                                                                               |
| Ruído de fundo                    | 32 dB(A)                                                                                                                                               |
| Construção                        | Carroçaria e cuba em aço inoxidável, tampa transparente                                                                                                |
| Outras funcionalidades            | Controlo por sensor, vácuo plus, 99 programas, botão pausa, vac-norm ready, programa dry-oil, contador de horas, sistema de segurança, homologação NSF |