

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



Hotelequip.pt

Embaladora de Vácuo Profissional 63 m³/h Soldadura Dupla

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140886	Modelo:	1140886
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1140886
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional com bomba de 63 m³/h e barra de soldadura de 581 mm. Controlo por sensor, 99 programas, soldadura dupla e construção em inox. Ideal para Horeca.

Descricao Completa

Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Esta embaladora de vácuo, equipada com tecnologia de ponta, foi concebida para otimizar os processos de conservação de alimentos em ambientes de restauração e hotelaria. Com a sua câmara de vácuo de alta capacidade, garante a extensão da vida útil dos produtos, minimizando o desperdício e preservando as suas propriedades organoléticas de forma eficaz. O controlo preciso por sensor e o sistema de vácuo plus elevam a eficiência, proporcionando resultados consistentes em cada ciclo.

A facilidade de utilização é um dos seus pontos fortes, destacando-se pelo ecrã LCD a cores que apresenta todas as informações relevantes. O teclado tátil retroiluminado e a capacidade de programar até 99 rotinas de embalamento, tornam esta máquina (ou vácuo embalador) uma ferramenta indispensável para cozinhas de alta produtividade. A funcionalidade de soldadura dupla assegura uma vedação hermética, crucial para manter a frescura e segurança alimentar dos produtos.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, talhos, supermercados e todas as cozinhas profissionais que procuram otimizar a gestão de stock e a frescura dos alimentos. É perfeita para embalar a vácuo carnes, peixes, vegetais, legumes e produtos confeccionados, seja para conservação, marinada ou para técnicas de cocção sous-vide. A robustez da construção em aço inoxidável e a homologação NSF garantem um desempenho fiável e higiénico, mesmo em ambientes de uso intensivo.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba	63 m³/h
Capacidade da bomba (60 Hz)	75 m³/h

Característica	Detalhe
Comprimento da barra de soldadura	581 mm
Potência Total	1500 W
Pressão de vácuo (máxima)	0.5 mbar
Alimentação elétrica	400 V / 50 Hz / 3N~ (6.7 A)
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 metro)	75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)
P bomba	Busch
Controlo de vácuo	Por sensor, com vácuo plus
Programas	99 programáveis com opção de bloqueio, pausa para marinar, vácuo por etapas, embalamento de sacos
Outras funcionalidades	Deteção de evaporação de líquidos, descompressão controlada por impulsos, Vac-Norm ready com descompressão automática, programa dry-oil, contador de horas para mudança de óleo, sistema de segurança por falha de vácuo
Construção	Carroçaria e cuba de aço inoxidável, tampa transparente
Certificação	Homologado por NSF