

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 848+848mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140896	Modelo:	1140896
Marca:	Sammic	EAN:	8435561005843

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561005843
Modelo	1140896
Instalação	De Bancada
Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descrição Resumida

Embaladora a vácuo profissional de câmara com 63m³/h e dupla barra de soldadura de 848mm. Ideal para HORECA, garante conservação superior de alimentos.

Descrição Completa

Embaladora a Vácuo Profissional — Principais Vantagens

A embaladora a vácuo (máquina de vácuo) de câmara profissional é um equipamento essencial para qualquer cozinha industrial, restauração, hotelaria ou charcutaria. Concebida para otimizar a conservação de alimentos, esta máquina garante uma vida útil prolongada dos produtos, preservando o seu sabor, textura e propriedades nutricionais. A tecnologia de vácuo controlada por sensor e a função de “vácuo plus” asseguram resultados consistentes e de alta qualidade.

Equipada com um ecrã LCD a cores de fácil leitura e um teclado tátil retroiluminado, esta embaladora oferece uma operação intuitiva e programável, capaz de memorizar até 99 programas. A funcionalidade de pausa é ideal para marinar alimentos, enquanto a deteção de evaporação de líquidos e a soldadura dupla proporcionam uma selagem perfeita e segura, mesmo para produtos com elevado teor de humidade.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes de alta cozinha, hotéis, talhos, supermercados, cozinhas de catering e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de prolongar a frescura dos seus ingredientes e produtos confeccionados. A sua capacidade de bomba de 63 m³/h e as duplas barras de soldadura (848 mm + 848 mm) permitem um elevado volume de produção, tornando-a ideal para operações intensivas e de grande escala.

É também uma excelente solução para a preparação Sous-Vide, garantindo que os alimentos são selados hermeticamente antes da cozedura a baixa temperatura. A construção robusta em aço inoxidável e a homologação NSF asseguram a conformidade com as mais rigorosas normas de higiene e segurança alimentar.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba	63 m³/h
Comprimento da barra de soldadura	848 mm + 848 mm
Potência Total	1500 W
Pressão de vácuo (máxima)	0.5 mbar
Alimentação eléctrica	400 V- / 50 Hz / 3N~ (6.7 A)
Conexão eléctrica	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 (1 m)	75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)
Controlo de vácuo	Por sensor
Memória de programas	99 programas
Segurança	Proteções por falha de vácuo, homologação NSF
Material	Carroçaria e cuba em aço inoxidável
Painel de controlo	LCD a cores, teclado tátil retroiluminado