

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 vácuo industrial barra 848+848mm 63m³/h

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140897	Modelo:	L700 CENTRAL
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	L700 CENTRAL
Instalação	De Bancada
Largura Mesa	L700
Posição	Central

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo industrial potente com bomba Busch de 63m³/h, barra de soldadura dupla de 848+848 mm. Ideal para HORECA, garante máxima preservação e higiene.

Descricao Completa

Embaladora Vácuo Industrial — Principais Vantagens

A embaladora de vácuo industrial (máquina seladora a vácuo) foi concebida para atender às exigências mais rigorosas do setor HORECA e hotelaria. Equipada com tecnologia avançada e bomba de vácuo Busch de 63 m³/h, este equipamento garante um embalamento impecável e a preservação ideal dos alimentos, prolongando a sua frescura e prazo de validade. A sua robustez e eficiência são ideais para cozinhas de grande volume, assegurando um desempenho superior.

Com controlo de vácuo por sensor, esta máquina proporciona precisão incomparável, evitando a deterioração prematura e otimizando a qualidade dos produtos embalados. A função de vácuo plus permite um desempenho extra quando necessário, enquanto a soldadura dupla oferece uma selagem de sacos reforçada e uma fiabilidade de longa duração. A construção integral em aço inoxidável assegura durabilidade, higiene e fácil manutenção, características essenciais em ambientes profissionais.

Aplicações

Este equipamento é indispensável em restaurantes de elevada produção, hotéis com serviços de catering extensivos, cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração rápida que necessitem de otimizar a gestão de stocks e a preparação antecipada de refeições. É perfeita para marinar alimentos rapidamente com o botão "pausa", para embalar produtos sensíveis com o programa de vácuo por etapas ou para proteger líquidos com deteção de evaporação. A sua versatilidade torna-a uma solução central para qualquer negócio que procure eficiência e segurança alimentar.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Bomba	63 m³/h
Comprimento da Barra de Soldadura	848 mm + 848 mm

Característica	Detalhe
Potência Total	1500 W
Pressão de Vácuo (Máxima)	0.5 mbar
Alimentação Elétrica	400 V- / 50 Hz / 3N~ (6.7 A)
Ligação 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 (a 1 m)	75 dB(A)
Ruído de Fundo	32 dB(A)
Barra de Soldadura	Sem cabos
Interior	Tampa transparente
Certificação	Homologado por NSF
Material	Carroçaria e cuba em aço inoxidável
Controlo	LCD a cores, teclado tátil retroiluminado