

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 100m³/h com Dupla Barra de Soldadura

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140938	Modelo:	1140938
Marca:	Sammic	EAN:	8435561005850

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561005850
Modelo	1140938
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de 100m³/h com soldadura dupla de 530+848mm. Ideal para cozinhas HORECA, garante máxima conservação e eficiência.

Descricao Completa

Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Desenvolvida para o uso intensivo em cozinhas industriais, restaurantes e hotéis, esta máquina de embalar a vácuo (ou seladora a vácuo) garante a máxima conservação dos alimentos, prolongando a sua frescura e qualidade. Equipada com tecnologia de ponta e componentes de elevada durabilidade, proporciona um desempenho fiável e consistente para as operações mais exigentes.

Com um controlo de vácuo preciso por sensor e funcionalidades avançadas como vácuo plus e deteção de evaporação de líquidos, esta embaladora adapta-se perfeitamente a diferentes tipos de produtos, incluindo os mais delicados ou com alto teor de humidade. A soldadura dupla assegura uma selagem hermética e segura, essencial para manter a integridade dos alimentos embalados.

A interface intuitiva com ecrã LCD a cores e teclado tátil retroiluminado permite uma programação fácil e rápida de até 99 programas, otimizando o fluxo de trabalho. As funções adicionais como o botão "pausa" para marinar alimentos e o programa de vácuo por etapas oferecem uma versatilidade excecional para diversas preparações culinárias.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering, talhos e outras cozinhas profissionais que procuram otimizar a conservação de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais e produtos pré-cozinhados. A sua robustez e capacidade de bomba de 100 m³/h tornam-na adequada para volumes médios a elevados de embalamento, garantindo eficiência e poupança de custos a longo prazo.

Perfeita para operações de sous-vide, esta embaladora permite preparar e conservar alimentos com a máxima precisão, mantendo os seus sucos e sabores. Também é uma ferramenta indispensável para otimizar o espaço de armazenamento e reduzir o desperdício alimentar em qualquer estabelecimento HORECA.

Especificações Técnicas

Característica	Valor
----------------	-------

Capacidade da bomba	100 m³/h
Comprimento da barra de soldadura	530 mm + 848 mm
Potência Total	2200 W
Pressão de vácuo (máxima)	0.5 mbar
Alimentação elétrica	400 V- / 50-60 Hz / 3N~ (8.7 A)
Conexão elétrica	3P+N+G
Dimensões internas (LPA)	864 x 603 x 215 mm
Dimensões exteriores (LPA)	960 x 757 x 998 mm
Peso líquido	250 kg
Nível de ruído (1 m.)	75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)
Motor	By Busch
Controlo de vácuo	Por sensor
Vácuo plus	Sim
Programas	99 programas (programável, com bloqueio)
Função marinar	Botão "pausa"
Programa de vácuo por etapas	Sim
Deteção de evaporação de líquidos	Sim
Soldadura	Dupla
Soldadura sem cabos	Sim
Programa de embalamento de sacos	Sim
Descompressão controlada por impulsos	Sim
Vac-Norm ready	Com descompressão automática
Material da carroçaria e cuba	Aço inoxidável

Tampa	Transparente
Programa dry-oil	Para secagem da bomba
Contador de horas	Para mudança de óleo
Sistema de segurança	Proteções por falha de vácuo
Homologações	NSF