

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 Profissional 100m³/h 530+848mm Barra

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140940	Modelo:	1140940
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1140940
Potência	Até 3 kW
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de câmara, 100m³/h, com 2 barras de soldadura (530mm + 848mm). Ideal para HORECA.

Descricao Completa

embaladora profissional — Embaladora a Vácuo Profissional — Principais Vantagens

A embaladora a vácuo, ou máquina de vácuo, é um equipamento essencial para qualquer negócio que priorize a conservação e a otimização de espaço dos alimentos. Este modelo, desenhado para o ambiente HORECA e cozinhas industriais, oferece um controlo de vácuo por sensor de alta precisão, assegurando embalagens perfeitas e duradouras. A qualidade e frescura dos produtos são maximizadas, reduzindo desperdícios.

Equipada com um motor Busch, esta máquina garante um desempenho robusto e fiável, fundamental para operações de grande volume. Com um ecrã LCD a cores de fácil leitura e teclado tátil retroiluminado, a operação é intuitiva e eficiente. A memorização de até 99 programas permite uma rápida adaptação a diferentes tipos de produtos e necessidades de embalamento.

Funcionalidades como o vácuo plus, o botão "pausa" para marinar alimentos e a descompressão controlada por impulsos, oferecem uma versatilidade ímpar. A deteção de evaporação de líquidos protege os alimentos mais delicados, enquanto a soldadura dupla e a barra de soldadura sem cabos garantem uma selagem hermética e segura.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, talhos, supermercados, cozinhas de catering e qualquer estabelecimento que necessite de conservar grandes quantidades de alimentos. A sua capacidade e robustez tornam-na perfeita para o embalamento de carnes, peixes, vegetais, queijos e produtos confeccionados, prolongando a sua vida útil e mantendo as suas propriedades organoléticas. O sistema Vac-Norm ready com descompressão automática é excelente para a conservação em contentores externos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba	100 m³/h

Característica	Detalhe
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 (Larg. x Prof. x Alt.)	864 mm x 603 mm x 215 mm
Dimensões exteriores (Larg. x Prof. x Alt.)	960 mm x 757 mm x 998 mm
Peso líquido	250 kg
Nível de ruído (1 metro)	75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)