

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 Dupla 400V - 100m³/h para Hotelaria

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140941	Modelo:	1140941
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1140941
Instalação	De Bancada
Tensão	400V Trifásico
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de câmara dupla com bomba de 100m³/h, barras de soldadura de 530mm + 848mm e 99 programas. Ideal para conservação de alimentos em hotelaria. Dimensões: 960x757x998 mm.

Descricao Completa

Embaladora de Vácuo Dupla — Principais Vantagens

Esta avançada embaladora de vácuo (também conhecida como máquina de vácuo ou seladora a vácuo) foi concebida para otimizar os processos de conservação alimentar em ambientes de alta exigência como restaurantes, hotéis e cozinhas industriais. Equipada com tecnologia de ponta, garante a máxima frescura dos alimentos, prolongando a sua vida útil e minimizando o desperdício.

A funcionalidade intuitiva e o controlo preciso do vácuo, aliado a um design robusto em aço inoxidável, asseguram um desempenho fiável e duradouro. A sua capacidade de adaptação a diferentes volumes e tipos de alimentos torna-a uma solução indispensável para qualquer negócio HORECA que procure eficiência e qualidade.

Com um sistema de diagnóstico inteligente e a conveniência de programas personalizáveis, esta máquina de vácuo profissional foi construída para simplificar as operações diárias, tornando-as mais produtivas e economicamente vantajosas.

Aplicações

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering e cozinhas centrais que necessitem de embalar grandes quantidades de alimentos. Perfeita para a conservação de carnes, peixes, vegetais, molhos e produtos cozinhados, garantindo a sua integridade e sabor. Também adequada para técnicas de cozinha Sous Vide, maximizando a qualidade dos pratos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba	100 m³/h
Comprimento da barra de soldadura	530 mm + 848 mm (dupla)
Potência Total	2200 W

Característica	Detalhe
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 da cuba (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	251 kg
Nível de ruído (a 1 m.)	75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)
Controlo	Por sensor, LCD a cores, teclado tátil retroiluminado, 99 programas
Funcionalidades adicionais	Vácuo plus, botão pausa p/ marinar, vácuo por etapas, deteção de evaporação, soldadura dupla s/ cabos, programa embalamento sacos, descompressão controlada, Vac-Norm ready c/ descompressão automática, dry-oil p/ secagem da bomba, contador horas p/ mudança óleo, sistema de segurança
Materiais	Carroçaria e cuba em aço inoxidável, tampa transparente
Homologação	NSF