

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

Máquina de Vácuo de Câmara Industrial 100 m³/h Soldadura Dupla

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140943	Modelo:	1140943
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1140943
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Máquina de vácuo industrial de câmara e bomba de 100 m³/h, com soldadura dupla e 99 programas para máxima eficiência e conservação em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Máquina de Vácuo Industrial – Principais Vantagens

Esta máquina de vácuo industrial de câmara, equipada com bomba Busch e controlo de vácuo por sensor de alta precisão, destaca-se pela sua robustez e fiabilidade, ideal para cozinhas profissionais. O seu design com soldadura dupla e barra de soldadura sem cabos assegura um selamento perfeito e duradouro, otimizando a conservação de alimentos e reduzindo o desperdício.

Com a capacidade de programar até 99 ciclos diferentes, esta embaladora a vácuo (também conhecida como vácuo seladora) oferece uma flexibilidade sem precedentes, adaptando-se a diversas necessidades e produtos, desde carne a legumes, molhos e produtos delicados. A funcionalidade "vácuo por etapas" e "deteção de evaporação de líquidos" protege os alimentos mais sensíveis ou com alto teor de líquido, garantindo resultados superiores e consistentes. A homologação pela NSF evidencia o compromisso com os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar.

Aplicações

Este equipamento é uma solução de excelência para cozinhas industriais, restaurantes de alta rotatividade, hotéis, talhos e charcutarias que procuram maximizar a vida útil dos seus produtos, preservar a frescura e otimizar processos de cozinha sous-vide. É igualmente adequada para empresas de catering, permitindo preparar e embalar grandes volumes de alimentos de forma eficiente e segura. A função "pausa" é ideal para marinar ingredientes, intensificando sabores e economizando tempo na preparação.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Bomba	100 m³/h
Comprimento da Barra de Soldadura	530 mm + 848 mm (soldadura 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 Câmara (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 (1 m.)	75 dB(A)
Ruído de Fundo	32 dB(A)
Material da Carroçaria e Cuba	Aço inoxidável
Controlo de Vácuo	Por sensor
Programas	99 programas com opção de bloqueio, "pausa" para marinar, vácuo por etapas, embalamento de sacos, descompressão controlada por impulsos, Vac-Norm ready com descompressão automática
Manutenção	Programa dry-oil para secagem da bomba, contador de horas para mudança de óleo
Certificação	Homologado por NSF