

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 rápido
ao produto

Máquina de Embalar a Vácuo Profissional 100 m³/h, Cuba Inox

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140948	Modelo:	1140948
Marca:	Sammic	EAN:	8435561005867

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561005867
Modelo	1140948
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional com bomba de 100 m³/h e soldadura dupla, ideal para HORECA. Preserva alimentos eficientemente e possui programas personalizáveis. Construção robusta em aço inox.

Descricao Completa

Máquina de Embalar a Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Desenvolvida para as exigências do setor HORECA e hotelaria, esta máquina de embalar a vácuo (também conhecida como vacuoladora ou seladora a vácuo) oferece um desempenho robusto e fiável, garantindo a ótima conservação dos alimentos. Equipada com tecnologia de ponta, como o controlo de vácuo por sensor e a função Vácuo Plus, permite obter resultados precisos e consistentes, prolongando a frescura e a qualidade dos seus produtos.

A interface intuitiva com LCD a cores e teclado tátil retroiluminado facilita a programação e monitorização do processo, com capacidade para memorizar até 99 programas. Funcionalidades como o botão "pausa" para marinar e o programa de vácuo por etapas otimizam a preparação de diversos alimentos, garantindo a máxima eficiência e adaptabilidade.

A construção em carroçaria e cuba de aço inoxidável confere durabilidade e facilidade de higienização, essencial em ambientes profissionais. A soldadura dupla e o programa de embalamento de sacos asseguram selagem perfeita, enquanto o sistema Vac-Norm ready com descompressão automática agiliza o processo de embalamento externo de produtos líquidos, adaptando-se a diversos tipos de embalagem.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, talhos, charcutarias e cozinhas industriais que procuram otimizar a gestão de stocks, reduzir o desperdício alimentar e garantir a máxima qualidade dos produtos. Perfeita para vácuo de carne, peixe, vegetais, molhos e produtos de charcutaria, contribuindo para uma apresentação impecável e durabilidade prolongada.

Adequada para operações de grande volume, a sua potência e funcionalidades avançadas permitem um fluxo de trabalho contínuo e eficiente, respondendo às exigências de estabelecimentos com elevado rendimento. A conformidade com as normas de higiene e segurança, como a homologação NSF, assegura a sua utilização em ambientes alimentares profissionais.

Especificações Técnicas

Característica	Valor
Capacidade da bomba	100 m³/h
Comprimento da barra de soldadura	581 mm + 581 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 (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	250 kg
Nível de ruído (1 m.)	75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)