

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 de Vácuo Profissional 100 m³/h 581+581mm 400V

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140950	Modelo:	1140950
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1140950
Instalação	De Bancada
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de câmara com bomba de 100 m³/h, soldadura dupla de 581+581mm e potência de 2200W, ideal para HORECA.

Descricao Completa

Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Otimize a conservação dos alimentos no seu negócio HORECA com esta embaladora de vácuo profissional de câmara, equipada com bomba de vácuo Bosch. Projetada para cozinhas industriais, restaurantes e hotéis, esta máquina garante uma selagem hermética superior, prolongando a frescura e a qualidade dos seus produtos. A sua capacidade de 100 m³/h assegura um embalamento eficiente e rápido, fundamental em ambientes de elevado volume.

Com recursos avançados como o controlo de vácuo por sensor e a deteção de evaporação de líquidos, esta máquina de embalar (vacuum sealer) oferece resultados consistentes e precisos, minimizando o desperdício. A programação intuitiva com memória para 99 programas e um teclado tátil retroiluminado otimiza o fluxo de trabalho, permitindo a execução rápida de diferentes tipos de embalamento, desde carnes a vegetais, e até mesmo marinadas com a função "pausa".

A construção robusta em aço inoxidável e a tampa transparente garantem durabilidade e facilidade de supervisão do processo. A funcionalidade Vac-Norm ready com descompressão automática e a soldadura dupla sem cabos reforçam a versatilidade e a segurança operacional, tornando-a um investimento inteligente para qualquer estabelecimento que procure excelência na gestão de stock e preparação alimentar.

Aplicações

Esta embaladora de vácuo é ideal para uma vasta gama de aplicações profissionais, incluindo restaurantes de alta cozinha, hotéis com serviço de banquetes, talhos, supermercados, cozinhas de catering e centros de produção alimentar. É perfeita para porcionar e preservar carnes, peixes, legumes, queijos e até líquidos, garantindo uma vida útil prolongada e mantendo as suas propriedades organolépticas. A capacidade e funcionalidades adaptam-se tanto a pequenas produções diárias como a grandes volumes de embalamento para stock.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

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)
Bomba de Vácuo	Powered by Busch
Controlo de Vácuo	Por sensor
Teclado e Ecrã	Tátil retroiluminado, LCD a cores
Programas	99 programas memorizáveis
Função Marinada	Botão "pausa"
Sistema de Embalamento	Vácuo por etapas, embalamento de sacos, descompressão controlada por impulsos, Vac-Norm ready
Material	Carroçaria e cuba em aço inoxidável, tampa transparente
Manutenção	Programa dry-oil para secagem da bomba, contador de horas para mudança de óleo
Segurança e Certificação	Proteções por falha de vácuo, homologado por NSF