

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

Embaladora Envasadora a Vácuo Profissional 848mm 400V

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140960	Modelo:	1140960
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1140960
Instalação	De Bancada
Tensão	400V Trifásico
Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Embaladora a vácuo profissional de câmara, com barras de soldadura duplas de 848mm e bomba de 100 m³/h. Ideal para HORECA, 400V.

Descricao Completa

embaladora a vácuo profissional — Embaladora Envasadora a Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Maximize a durabilidade e a qualidade dos seus alimentos com esta máquina de embalar a vácuo (também conhecida como seladora a vácuo) de alta performance, ideal para o setor HORECA e cozinhas industriais. Equipada com tecnologia de ponta, garante um controlo de vácuo preciso através de sensor, preservando as propriedades organoléticas dos produtos e minimizando o desperdício alimentar.

A facilidade de uso é assegurada por um ecrã LCD a cores que apresenta toda a informação relevante, e um teclado tátil retroiluminado. Com 99 programas memorizáveis e opção de bloqueio, oferece uma versatilidade inigualável. O botão “pausa” permite marinar alimentos diretamente na embalagem, enquanto o programa de vácuo por etapas e a deteção de evaporação de líquidos garantem um embalamento perfeito para qualquer tipo de produto.

Aplicações

Este equipamento robusto e eficiente é perfeito para restaurantes, hotéis, talhos, supermercados e qualquer estabelecimento que necessite otimizar a conservação de alimentos, prolongando a sua frescura e prazo de validade. É indispensável para a preparação de produtos sous-vide, porcionamento e armazenamento de grandes quantidades, contribuindo para uma gestão de stocks mais eficaz e custos operacionais reduzidos.

A sua capacidade de lidar com embalamento de sacos, a descompressão controlada por impulsos e a compatibilidade com o sistema Vac-Norm, tornam-na uma solução completa para uma vasta gama de necessidades de embalamento a vácuo em ambientes profissionais exigentes.

Especificações Técnicas

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

Capacidade da bomba	100 m³/h
Comprimento da barra	848 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 (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)
Controlo de vácuo	Por sensor
Soldadura	Dupla e sem cabos
Material	Carroçaria e cuba de aço inoxidável
Tampa	Transparente
Funcionalidades adicionais	Vácuo plus, ecrã LCD a cores, teclado tátil retroiluminado, 99 programas, botão "pausa" para marinar, vácuo por etapas, deteção de evaporação, programa dry-oil, contador de horas para mudança de óleo, sistema de segurança, Vac-Norm ready com descompressão automática.
Certificação	Homologado por NSF