

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 Barra de Soldadura 400V

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140961	Modelo:	1140961
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1140961
Tensão	400V Trifásico
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de câmara, 400V, com bomba de 100 m³/h e dupla barra de soldadura de 848 mm, ideal para hotelaria.

Descrição Completa

Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Esta embaladora de vácuo de câmara (também conhecida como máquina de vácuo ou seladora a vácuo) foi concebida para uma utilização intensiva em ambientes de hotelaria e restauração. Equipada com bomba Busch, garante um vácuo potente e fiável, essencial para a conservação ideal dos seus alimentos, prolongando a sua frescura e sabor de forma significativa. O controlo de vácuo por sensor permite uma precisão sem precedentes, adaptando-se a diferentes tipos de produtos.

A interface intuitiva com ecrã LCD a cores e teclado tátil retroiluminado facilita a programação e monitorização. Com memória para 99 programas e função de bloqueio, é possível standardizar processos, garantindo consistência e eficiência. A funcionalidade "vácuo plus" e o programa de vácuo por etapas otimizam o processo para produtos delicados ou com líquidos.

Pensada para a durabilidade e segurança, a estrutura e cuba são totalmente em aço inoxidável, e a tampa transparente facilita a supervisão visual. Os programas de secagem da bomba (dry-oil) e o contador de horas de utilização para a mudança de óleo garantem uma manutenção adequada e uma vida útil prolongada. Homologado por NSF, este equipamento cumpre os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar.

Aplicações

Ideal para cozinhas profissionais de grande volume, como restaurantes de hotelaria, cadeias de restauração, serviços de catering e talhos gourmet. A capacidade de soldadura dupla e o programa de embalagem de sacos permitem processar grandes quantidades de carne, peixe, legumes ou produtos de charcutaria, otimizando o armazenamento e a gestão de stocks. A função de "pausa" para marinar alimentos é perfeita para chefs que procuram realçar os sabores de forma rápida e eficiente.

A funcionalidade Vac-Norm ready com descompressão automática torna-a adequada para a ligação a contentores externos para vácuo, expandindo as possibilidades de conservação. A descompressão controlada por impulsos e a deteção de evaporação de líquidos são características valiosas para produtos sensíveis, evitando a perda de qualidade e garantindo resultados perfeitos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba	100 m³/h
Comprimento da barra	848 mm + 848 mm
Potência Total	2200 W
Pressão vácuo (máxima)	0.5 mbar
Alimentação elétrica	400 V- / 50-60 Hz / 3N~ (8.7 A)
Conexão elétrica	3P+N+G
Dimensões internas (Largura x Profundidade x Altura)	864 mm x 603 mm x 215 mm
Dimensões exteriores (Largura x Profundidade x Altura)	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)