

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Embaladora de Vácuo Industrial 100 m³/h 400V

Informacoes do Produto

SKU:	SM1141033	Modelo:	1141033
Marca:	Sammic	EAN:	8435561005898

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561005898
Modelo	1141033
Tensão	400V Trifásico
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo industrial com bomba de 100 m³/h e soldadura dupla. Ideal para HORECA, 400V, otimiza conservação e processo.

Descricao Completa

Embaladora de Vácuo Industrial — Principais Vantagens

Desenvolvida para as exigências mais rigorosas do setor HORECA e hotelaria, esta máquina de vácuo (também designada por máquina de embalar a vácuo) oferece um desempenho excecional que garante a máxima conservação dos alimentos, otimizando processos e reduzindo o desperdício. Com tecnologia avançada Busch, assegura um vácuo potente e fiável em todas as operações.

O controlo de vácuo por sensor, o vácuo plus e o ecrã LCD a cores simplificam a utilização, oferecendo toda a informação essencial num relance. A programabilidade com memória para 99 programas permite uma adaptação rápida a diferentes tipos de produtos e necessidades, enquanto o botão “pausa” facilita a marinação de alimentos diretamente no equipamento.

Equipada com deteção de evaporação de líquidos e soldadura dupla, esta embaladora proporciona selagens herméticas e seguras, prolongando a frescura e a qualidade dos seus produtos. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes profissionais.

Aplicações

Ideal para restaurantes de alta cozinha, hotéis, empresas de catering e qualquer estabelecimento que exija a máxima eficiência na conservação de alimentos. É perfeita para embalar a vácuo carnes, peixes, vegetais, molhos e produtos pré-cozinhados, otimizando o espaço de armazenamento e a preparação para métodos como Sous Vide. A capacidade da sua bomba de 100 m³/h torna-a adequada para operações de volume médio a elevado, assegurando um fluxo de trabalho contínuo e sem interrupções.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Bomba	100 m³/h
Comprimento da Barra de Soldadura	662 mm + 662 mm

Característica	Detalhe
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 (Largura x Profundidade x Altura)	662 mm x 656 mm x 205 mm
Dimensões Exteriores (Largura x Profundidade x Altura)	1640 mm x 874 mm x 1370 mm
Peso Líquido	360 kg
Nível de Ruído (1 m)	75 dB(A)
Ruído de Fundo	32 dB(A)