

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

Embaladora a Vácuo Industrial 155 m³/h Dupla Barra Soldadura

Informacoes do Produto

SKU:	SM1141053	Modelo:	1141053
Marca:	Sammic	EAN:	8435561005904

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561005904
Modelo	1141053
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Embaladora a vácuo industrial de alta capacidade (155 m³/h) com dupla barra de soldadura de 662 mm. Ideal para Horeca, garante conservação superior e eficiência energética.

Descrição Completa

Embaladora a Vácuo Industrial — Principais Vantagens

Esta embaladora a vácuo (máquina de vácuo) profissional foi concebida para satisfazer as exigências da hotelaria, restauração e cozinhas industriais, garantindo a máxima proteção e prolongamento da vida útil dos alimentos. Equipada com tecnologia de ponta e um motor robusto, oferece um desempenho superior para otimizar os processos de conservação.

Com controlo de vácuo por sensor, esta máquina proporciona embalamento preciso e eficaz, essencial para manter a frescura, sabor e textura dos produtos. A funcionalidade "vácuo plus" e o programa de vácuo por etapas permitem adaptar o processo a diferentes tipos de alimentos, enquanto a deteção de evaporação de líquidos protege a bomba de vácuo, assegurando uma operação contínua e fiável.

A dupla barra de soldadura, de 662 mm cada, garante uma selagem hermética e segura, crucial para evitar contaminações. A interface com ecrã LCD a cores e teclado tátil retroiluminado oferece uma experiência de utilizador intuitiva, com a capacidade de memorizar até 99 programas e descompressão automática Vac-Norm ready.

Aplicações

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering e cozinhas centrais que necessitam de um sistema eficiente para a conservação de alimentos frescos ou previamente confeccionados. A sua robustez e funcionalidades avançadas tornam-na indispensável para otimizar o planeamento de stocks, reduzir o desperdício e garantir a segurança alimentar.

Perfeita para marinar alimentos rapidamente com a função "pausa", e para embalar produtos delicados através do vácuo por etapas. A capacidade de gestão de programas facilita a padronização dos processos em operações com múltiplas linhas de produção ou diferentes tipos de produtos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba	155 m³/h
Comprimento da barra de selagem	2 x 662 mm
Potência Total	4200 W
Pressão máxima de vácuo	0.5 mbar
Alimentação elétrica	400 V / 50-60 Hz / 3N~ (11.5 A)
Conexão elétrica	3P+N+G
Dimensões internas da câmara (L x P x A)	662 x 656 x 205 mm
Dimensões exteriores (L x P x A)	1640 x 874 x 1370 mm
Peso líquido	400 kg
Nível de ruído (1 m)	75 dB(A)
Controlo vácuo	Por sensor
Vácuo Plus	Sim
Ecrã	LCD a cores
Teclado	Tátil retroiluminado
Programas	99 Memórias programáveis
Botão "Pausa"	Para marinar alimentos
Programa vácuo por etapas	Sim
Deteção de evaporação de líquidos	Sim
Barra de soldadura	Sem cabos
Programa de embalamento de sacos	Sim
Descompressão	Controlada por impulsos, automática (Vac-Norm ready)
Material de construção	Carroçaria e cubas de aço inoxidável
Tampa	Basculante de aço inoxidável

Característica	Detalhe
Bomba de vácuo	Lubrificada por óleo (com programa dry-oil e contador de horas)
Segurança	Sistema com proteção por falha de vácuo
Homologação	NSF