

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 de Vácuo Sensorizada 155 m³/h com Soldadura Dupla

Informacoes do Produto

SKU:	SM1141055	Modelo:	1141055
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1141055
Instalação	De Bancada
Potência	4-7 kW
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo de câmara com bomba Busch de 155 m³/h, soldadura dupla e controlo por sensor. Ideal para conservação superior em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e precisão da embaladora de vácuo (máquina de vácuo) de câmara, uma solução robusta e inteligente projetada para otimizar o processo de conservação alimentar no seu estabelecimento HORECA. Equipada com tecnologia de ponta *Powered by Busch*, esta máquina assegura um controlo de vácuo por sensor de elevada exatidão, garantindo que cada embalamento atinge o nível ideal de conservação, prolongando a frescura e o sabor dos seus produtos.

Com um painel LCD a cores, todas as informações essenciais estão acessíveis num relance, complementado por um teclado tátil retroiluminado que facilita a operação em qualquer ambiente. A programabilidade avançada permite guardar até 99 programas diferentes, oferecendo versatilidade para diversas necessidades e produtos, enquanto a função de bloqueio previne alterações acidentais. A máquina dispõe ainda de um botão "pausa" para marinar alimentos diretamente na câmara e um programa de vácuo por etapas para produtos delicados.

A segurança e durabilidade são asseguradas pela construção integral em aço inoxidável, tanto na carroçaria quanto nas cubas e tampa basculante, e por um sistema de proteção contra falhas de vácuo. Funções como a deteção de evaporação de líquidos, soldadura dupla, barra de soldadura sem cabos e descompressão controlada por impulsos elevam a qualidade do embalamento, tornando este equipamento indispensável para cozinhas profissionais que procuram excelência e fiabilidade.

Aplicações

Esta embaladora de vácuo é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor HORECA e hotelaria, incluindo restaurantes de alta cozinha, hotéis, talhos, peixarias, charcutarias e cozinhas industriais. É perfeita para a conservação de carnes, peixes, vegetais, molhos e produtos cozinhados, permitindo uma gestão eficiente do *mise en place* e a otimização dos tempos de preparação. A sua robustez e capacidade adaptam-se tanto a pequenas produções diárias como a volumes mais elevados, assegurando sempre a integridade e qualidade dos alimentos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba	155 m³/h
Comprimento da barra de soldadura	662 mm + 662 mm (soldadura dupla)
Potência Total	4200 W
Pressão de vácuo (máxima)	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 mm x 656 mm x 205 mm
Dimensões exteriores (L x P x A)	1640 mm x 874 mm x 1370 mm
Peso líquido	400 kg
Nível de ruído (1 m)	75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)
Homologação	NSF