

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 de Vácuo Dupla Cuba 155 m³/h – 662 mm Barras de Soldadura

Informacoes do Produto

SKU:	SM1141056	Modelo:	1141056
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1141056
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	600–1000 mm
Potência	4–7 kW

Descrição Resumida

Embaladora de vácuo profissional de dupla cuba com bomba Busch de 155 m³/h e 2 barras de soldadura de 662 mm. Ideal para cozinhas industriais, oferece alta capacidade e vácuo preciso para conservação alimentar.

Descrição Completa

Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Potencie a eficiência da sua cozinha com a nossa embaladora de vácuo de dupla cuba, uma solução robusta e de alto desempenho (ou "máquina de embalar a vácuo") projetada para as exigências do setor HORECA e hotelaria. Equipada com uma potente bomba de vácuo Busch de 155 m³/h, garante um vácuo preciso e fiável, essencial para prolongar a vida útil dos alimentos e otimizar processos de conservação.

A tecnologia avançada, como o controlo de vácuo por sensor, vácuo plus e a deteção de evaporação de líquidos, assegura um embalamento perfeito para qualquer tipo de produto. A interface intuitiva com ecrã LCD a cores e teclado tátil retroiluminado facilita a programação e permite memorizar até 99 programas, proporcionando versatilidade e consistência na operação diária.

Com programas inovadores como o vácuo por etapas, o embalamento de sacos e a descompressão controlada por impulsos, esta máquina adapta-se a diversas necessidades, incluindo a marinada de alimentos através da função "pausa". A construção integral em aço inoxidável e a tampa basculante do mesmo material, juntamente com o programa *dry-oil* para secagem da bomba, garantem durabilidade, fácil manutenção e cumprimento das mais rigorosas normas de higiene, como a homologação NSF.

Aplicações

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, cozinhas industriais, talhos e estabelecimentos de catering que necessitam de soluções de embalamento a vácuo de alta capacidade. Perfeita para a conservação de grandes quantidades de carne, peixe, vegetais e pratos confeccionados, otimizando o controlo de stocks e reduzindo o desperdício alimentar.

A sua funcionalidade *Vac-Norm ready* com descompressão automática torna-a adequada para a ligação a recipientes externos, expandindo as possibilidades de armazenamento e preparação. Essencial para operações que procuram maximizar a frescura dos produtos, padronizar porções e implementar técnicas de cozinha sous-vide com precisão.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba de vácuo	155 m³/h
Comprimento da barra de soldadura	2 x 662 mm (662 mm + 662 mm)
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 (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	406 kg
Nível de ruído (a 1 m)	75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)
Bomba	Powered by Busch
Certificação	Homologado por NSF