

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto

Embaladora Vácuo Profissional 155 m³/h – 662mm Barra Soldadura

Informações do Produto

SKU:	SM1141075	Modelo:	1141075
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	Sammic
Modelo	1141075
Largura (mm)	600–1000 mm
Potência	4–7 kW
Tensão	400V Trifásico

Descrição Resumida

Embaladora de vácuo profissional de câmara com capacidade de bomba de 155 m³/h e barra de soldadura de 662 mm. Com ecrã LCD a cores e 99 programas, perfeita para hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Embaladora Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a precisão da embaladora de vácuo (máquina de vácuo) de câmara, equipada com tecnologia Busch, ideal para otimizar a conservação dos alimentos em ambientes profissionais. Esta máquina robusta e fiável foi concebida para oferecer controlo total e resultados consistentes, essenciais para cozinhas de alta exigência, restaurantes, hotéis e pastelarias.

Com um controlo de vácuo por sensor de última geração e a função Vácuo Plus, garante uma extração de ar otimizada, prolongando a frescura e a qualidade dos seus produtos. A sua interface intuitiva com ecrã LCD a cores e teclado tátil retroiluminado permite uma programação fácil, com memória para 99 programas, assegurando versatilidade para diversas necessidades de embalamento. A eficiência energética e a conformidade com as normas de higiene Food Safe, como a homologação NSF, sublinham o compromisso com a segurança alimentar e a sustentabilidade.

Funcionalidades como o programa de vácuo por etapas, a deteção de evaporação de líquidos e a descompressão controlada por impulsos, destacam-se pela capacidade de adaptar o processo de embalamento a diferentes tipos de alimentos, incluindo líquidos delicados ou produtos que requerem marinagem. A construção em aço inoxidável da carroçaria e das cubas, juntamente com a tampa basculante e a barra de soldadura sem cabos, garante durabilidade, higiene e facilidade de manutenção, essenciais para a longevidade do equipamento no seu negócio.

Aplicações

Esta embaladora de vácuo é indispensável em cozinhas industriais, restaurantes de fine dining, hotéis com serviço de banquetes e qualquer estabelecimento HORECA que vise maximizar a vida útil dos alimentos, reduzir o desperdício e otimizar a preparação pré-cozinhados. É perfeita para embalar carnes, peixes, vegetais, molhos e até mesmo para marinar alimentos de forma rápida e eficaz, assegurando sempre os mais elevados padrões de qualidade e segurança alimentar.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Capacidade da bomba (50 Hz)	155 m³/h
Capacidade da bomba (60 Hz)	186 m³/h
Comprimento da barra de soldadura	662 mm
Potência Total	4200 W
Pressão de vácuo (máxima)	0.5 mbar
Alimentação elétrica	400 V / 50-60 Hz / 3N~ (11.5 A)
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	400 kg
Nível de ruído (a 1 metro)	75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)