

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Vácuo Externa 330 mm, Controlo por Sensor

Informacoes do Produto

SKU:	SM5140215	Modelo:	5140215
Marca:	Sammic	EAN:	8435561002880

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561002880
Modelo	5140215
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Máquina de vácuo externa de 330 mm com controlo por sensor e bomba autolubrificante. Ideal para Horeca, 230V, 380W.

Descricao Completa

Máquina de Vácuo Externa – Principais Vantagens

A Máquina de Vácuo de Extração Externa SV-33 (também conhecida como seladora a vácuo) representa uma solução robusta e altamente eficiente para o acondicionamento de alimentos em ambientes Horeca e de hotelaria. Concebida para otimizar o processo de conservação, prolonga significativamente a vida útil dos produtos, assegurando a sua frescura e qualidade nutricional por mais tempo.

Este equipamento destaca-se pelo seu sistema de vácuo controlado por sensor, que garante precisão e consistência em cada selagem, minimizando o desperdício. A versatilidade na utilização de sacos com relevo, em diversos tamanhos, torna-a imprescindível para cozinhas profissionais que procuram flexibilidade e adaptabilidade. A bomba autolubrificante elimina a necessidade de manutenção frequente, contribuindo para uma operação contínua e sem interrupções.

Com três níveis de soldadura ajustáveis, a máquina permite um controlo rigoroso do tempo de selagem, crucial para a preparação de produtos destinados a cozedura sous-vide. Este desempenho superior, aliado à sua facilidade de uso em modo automático ou apenas vácuo, eleva o padrão de eficiência e higiene em qualquer operação de restauração ou hotelaria.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes de alta gastronomia, hotéis, empresas de catering, talhos, charcutarias e cozinhas industriais. É particularmente vantajoso para negócios que necessitam de uma conservação prolongada de produtos frescos, marinados ou semi-preparados, permitindo uma gestão de stock mais eficaz e a minimização de perdas. A sua capacidade de soldadura ajustável é perfeita para a técnica sous-vide, otimizando a qualidade e consistência dos pratos.

Especificações Técnicas

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

Aspiração	Exterior
Controlo de Vácuo	Por sensor
Tipo de Sacos	Com relevo
Funcionamento	Automático ou só vácuo
Bomba	Autolubrificante (sem manutenção)
Níveis de soldadura	3 (ajustáveis por tempo)
Capacidade bomba	13 l/min
Comprimento da barra	330 mm
Potência Total	380 W
Alimentação eléctrica	230 V / 50 Hz/1~
Largura	390 mm
Profundidade	300 mm
Altura	180 mm
Peso líquido	6 kg