

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 rápido
ao produto

Máquina de Vácuo Externa SV-43, 21 l/min, 430mm Barra

Informacoes do Produto

SKU:	SM5140225	Modelo:	5140225
Marca:	Sammic	EAN:	8435561002897

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561002897
Modelo	5140225
Capacidade (L)	16–25 L
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm

Potência

Até 3 kW

Tensão

230V Monofásico

Descrição Resumida

Máquina de vácuo externa para HORECA, 21 l/min, barra de 430mm. Controlo por sensor e 3 níveis de soldadura, ideal para sacos gofrados de vários tamanhos.

Descrição Completa

Máquina de Vácuo Externa SV-43 — Principais Vantagens

Desenvolvida para cozinhas profissionais, este equipamento de vácuo externo (também conhecida como seladora a vácuo) destaca-se pela sua performance e durabilidade. Garante uma conservação prolongada dos alimentos, otimizando o seu stock e reduzindo o desperdício, essencial em ambientes de hotelaria e restauração. A sua conceção robusta e facilidade de utilização tornam-na indispensável para operações diárias que exigem eficiência e higiene.

Com um sistema de vácuo controlado por sensor, oferece uma precisão inigualável na embalagem, adaptando-se a diversos tipos e volumes de alimentos. A compatibilidade com sacos gofrados permite selagem perfeita mesmo para cozedura sous-vide, elevando a qualidade e a segurança alimentar nos seus pratos. Além disso, a bomba autolubrificante elimina a necessidade de manutenção frequente, assegurando um funcionamento contínuo e fiável.

A versatilidade da máquina de vácuo permite o funcionamento em modo automático ou apenas vácuo, concedendo flexibilidade total para diferentes necessidades de embalagem. Os três níveis de soldadura, ajustáveis por tempo, conferem um controlo micro-preciso, ideal para produtos delicados ou que requerem selagens mais robustas. É a solução perfeita para otimizar o fluxo de trabalho e maximizar a rentabilidade do seu negócio.

Aplicações

Esta máquina de vácuo é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor HORECA, incluindo restaurantes de alta cozinha, hotéis com serviço de restauração, pastelarias e talhos. É particularmente útil para cozinhas que necessitam de preparar e armazenar grandes volumes de alimentos, como carnes, peixes, vegetais e produtos pré-cozinhados, mantendo a sua frescura e propriedades organoléticas por mais tempo. Excelente para processos de marinagem rápida e

cozedura sous-vide, otimizando o tempo de preparação e garantindo resultados consistentes.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Embaladora de aspiração exterior
Controlo de Vácuo	Por sensor
Compatibilidade de Sacos	Com relevo de vários tamanhos
Modos de Funcionamento	Automático ou só vácuo
Bomba	Autolubrificante, sem manutenção
Níveis de Soldadura	3, ajustável por tempo de soldadura
Capacidade da Bomba	21 l/min
Comprimento da Barra de Soldadura	430 mm
Potência Total	450 W
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~
Largura	490 mm
Profundidade	295 mm
Altura	180 mm
Peso Líquido	8.2 kg