

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Embaladora de Vácuo Profissional 8 m³/h SE-208

Informacoes do Produto

SKU:	SM1141080	Modelo:	1141080
Marca:	Sammic	EAN:	8435561002996

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561002996
Modelo	1141080

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de câmara com bomba de 8 m³/h. Controlo por sensor e soldadura dupla, ideal para cozinhas HORECA. Dimensões: 337x431x331 mm.

Descrição Completa

Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Maximize a vida útil dos seus alimentos e otimize a gestão do seu inventário com esta embaladora de vácuo (máquina de vácuo) de câmara, concebida para as exigências da hotelaria e restauração. Equipada com bomba Busch, garante um vácuo preciso com controlo por sensor, ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e fiabilidade na conservação alimentar. A sua construção robusta em aço inoxidável e a cuba embutida asseguram durabilidade e fácil higienização.

Desde a marinada rápida de alimentos com o botão "pausa" até ao embalamento seguro de líquidos, esta máquina oferece versatilidade sem comprometer a segurança. A barra de soldadura dupla sem cabos e o programa de embalamento de sacos simplificam a operação, enquanto a descompressão controlada por impulsos e a função Vac-Norm ready com descompressão automática proporcionam resultados consistentes e profissionais. É a solução perfeita para otimizar os processos na sua cozinha.

Aplicações

Esta embaladora é indispensável para restaurantes, hotéis, talhos, delicatessens e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de conservar grandes volumes de alimentos de forma eficaz e segura. É ideal para cozinhas de produção que preparam refeições com antecedência, garantindo freshest e prolongando a validade de carnes, peixes, vegetais e pratos pré-preparados. Perfeita para catering, onde a qualidade e a frescura são cruciais para a satisfação do cliente.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba	8 m ³ /h
Comprimento da barra de soldadura	280 mm
Potência Total	350 W

Característica	Detalhe
Pressão vácuo (máxima)	2 mbar
Alimentação elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (3.1 A)
Plugue	EU (SCHUKO 2P+G)
Dimensões internas (L x P x A)	288 mm x 333 mm x 110 mm
Dimensões exteriores (L x P x A)	337 mm x 431 mm x 331 mm
Peso líquido	32 kg
Nível de ruído (1 m)	75 dB(A)
Homologação	NSF