

# 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: 18/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Embaladora de Vácuo SE-308 p/ Hotelaria e Restauração, 8 m³/h

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1141083	<b>Modelo:</b>	1141083
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561002934

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561002934
<b>Modelo</b>	1141083

### Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de câmara, com bomba de 8 m<sup>3</sup>/h, controlo por sensor e soldadura dupla. Ideal para conservação de alimentos na hotelaria.

## Descricao Completa

### Embaladora de Vácuo — Principais Vantagens

A embaladora de vácuo SE-308 é uma solução robusta e eficiente para a conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Equipada com tecnologia Busch, esta máquina garante um controlo de vácuo por sensor preciso, essencial para prolongar a frescura dos produtos, reduzir o desperdício e otimizar a gestão de stocks em qualquer estabelecimento HORECA.

Com um painel de comandos digital e um *display* que indica a percentagem exata de vácuo, oferece uma operação intuitiva e controlo total sobre o processo de embalamento. A funcionalidade "Vácuo Plus" e o botão "pausa" para marinar alimentos conferem versatilidade, enquanto a soldadura dupla e a barra de soldadura sem cabos garantem uma selagem segura e higiénica, ideal para diversos tipos de sacos de conservação.

Este equipamento (vácuo embalador) destaca-se pela segurança, especialmente no embalamento de líquidos, graças ao controlo por sensor. O programa *dry-oil* e o contador de horas para mudança de óleo asseguram a manutenção preventiva da bomba, prolongando a vida útil do aparelho. A sua construção em aço inoxidável e a cuba embutida garantem durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais para ambientes de trabalho exigentes.

### Aplicações

Esta embaladora de vácuo é ideal para restaurantes, hotéis, talhos, delicatessens e cozinhas industriais que procuram otimizar a conservação de alimentos, desde carnes e peixes a legumes e pratos confeccionados. A capacidade de embalar a vácuo com precisão é crucial para o *sous vide*, para a preparação adiantada de refeições e para a marinagem de ingredientes, aumentando a eficiência operacional e a qualidade dos pratos servidos. A conformidade com a norma NSF garante a sua adequação aos mais altos padrões de higiene e segurança alimentar.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba (50 Hz)	8 m <sup>3</sup> /h

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Capacidade da bomba (60 Hz)</b>	10 m <sup>3</sup> /h
<b>Potência Total</b>	350 W
<b>Pressão de vácuo (máxima)</b>	2 mbar
<b>Alimentação elétrica</b>	230 V / 50-60 Hz / 1~ (3.1 A)
<b>Plugue</b>	EU (SCHUKO 2P+G)
<b>Dimensões internas (Largura x Profundidade x Altura)</b>	330 mm x 360 mm x 155 mm
<b>Dimensões exteriores (Largura x Profundidade x Altura)</b>	384 mm x 465 mm x 405 mm
<b>Peso líquido</b>	36.1 kg
<b>Nível de ruído (1 m)</b>	75 dB(A)
<b>Ruído de fundo</b>	32 dB(A)