

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Embaladora a Vácuo SE-310: Câmara, 10m³/h, 320mm Barra Soldadura

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140628	Modelo:	1140628
Marca:	Sammic	EAN:	8435561001944

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561001944
Modelo	1140628

Descricao Resumida

Embaladora a vácuo profissional de câmara para HORECA, com bomba de 10m³/h, barra de soldadura de 320mm e controlo por sensor. Ideal para conservação de alimentos.

Descrição Completa

Embaladora a Vácuo SE-310 — Principais Vantagens

A embaladora a vácuo, também conhecida como máquina de vácuo ou seladora a vácuo, é um equipamento essencial para qualquer estabelecimento HORECA que vise otimizar a conservação de alimentos. O modelo SE-310 destaca-se pela sua tecnologia avançada e robustez, garantindo um processo de embalamento eficiente e seguro.

Equipada com controlo de vácuo por sensor e a função "vácuo plus", esta máquina permite um controlo preciso e uma extração máxima do ar, prolongando significativamente a frescura e a qualidade dos seus produtos. A soldadura dupla assegura uma selagem perfeita, ideal para diversos tipos de alimentos, incluindo líquidos, graças ao sistema de segurança integrado.

O painel de comandos digital com display indica a percentagem exata de vácuo, oferecendo uma experiência de utilização intuitiva e controlada. Funcionalidades como o botão "pausa" para marinar e o programa dry-oil para secagem da bomba, sublinham a versatilidade e a facilidade de manutenção deste equipamento profissional.

Aplicações

Esta embaladora é ideal para restaurantes de alta cozinha, hotéis, talhos, peixarias e outras cozinhas industriais que procuram uma solução de embalamento a vácuo de câmara de alto desempenho. A sua capacidade de selar sacos com precisão e controlar a descompressão torna-a perfeita para a conservação de produtos frescos, preparação de alimentos Sous Vide e controlo de porções.

O seu design em aço inoxidável e a cuba embutida garantem higiene e durabilidade, adequadas para ambientes de trabalho intensos. A conformidade com a homologação NSF atesta a sua segurança e qualidade, sendo uma escolha fiável para a indústria alimentar profissional.

Especificações Técnicas

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

Capacidade da bomba	10 m ³ /h
Capacidade da bomba (60 Hz)	12 m ³ /h
Comprimento da barra de soldadura	320 mm
Potência Total	370 W
Pressão de vácuo (máxima)	2 mbar
Alimentação elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (3.4 A)
Plugue	EU (SCHUKO 2P+G)
Dimensões internas (Largura x Profundidade x Altura)	330 x 360 x 155 mm
Dimensões exteriores (Largura x Profundidade x Altura)	384 x 465 x 403 mm
Peso líquido	39.5 kg
Nível de ruído (1 m)	75 dB(A)