

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

## Embaladora a Vácuo SE-310: Câmara, 10m<sup>3</sup>/h, 320mm Barra Soldadura

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1140628	<b>Modelo:</b>	1140628
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561001944

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561001944
<b>Modelo</b>	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
----------------	---------

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