

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

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) |