

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 a Vácuo SE-310 para Hotelaria e Restauração

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140640	Modelo:	Drop In-Encastar
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	Drop In-Encastar

Descricao Resumida

Embaladora a vácuo SE-310 de câmara, 320 mm de barra de soldadura. Ideal para hotelaria e restauração, com controlo por sensor e programa para líquidos.

Descricao Completa

Embaladora a Vácuo de Câmara (Vaccum Sealer) — Principais Vantagens

A embaladora a vácuo (também conhecida como máquina de vácuo de câmara ou *vaccum sealer*) SE-310 foi concebida para otimizar a conservação de alimentos em ambientes de restauração e hotelaria. Equipada com tecnologia de ponta, permite prolongar significativamente a vida útil dos produtos, mantendo a sua frescura, sabor e propriedades nutricionais.

Com vácuo por sensor e controlo digital preciso, esta máquina garante um embalamento eficiente e seguro para os mais variados tipos de alimentos, incluindo líquidos. A função "pausa" e a descompressão controlada por impulsos permitem marinhar alimentos delicadamente, enquanto a soldadura dupla e a barra sem cabos asseguram uma selagem hermética e fiável.

Aplicações

Esta embaladora é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, como restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, talhos, supermercados e catering. É perfeita para a preparação de produtos para Sous Vide, marinadas rápidas, porcionamento e armazenamento de ingredientes crus ou cozinhados em grandes volumes.

A segurança no embalamento de líquidos torna-a indispensável para cozinhas que trabalham com sopas, molhos e outros preparados, evitando derrames e desperdícios. A robustez da construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais num ambiente profissional de ritmo acelerado.

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

Característica	Detalhe
Potência Total	370 W
Pressão vácuo (máxima)	2 mbar
Alimentação eléctrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (3.4 A)
Plugue	AU/NZ (AS 3112 10A / 2P+G)
Dimensões internas (L x P x A)	330 mm x 360 mm x 155 mm
Dimensões exteriores (L x P x A)	384 mm x 465 mm x 403 mm
Peso líquido	39.5 kg
Nível de ruído (1 m.)	75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)
Material da carroçaria e cuba	Aço inoxidável
Tipo de cuba	Embutida
Tampa	Transparente
Controlo de vácuo	Por sensor
Vácuo plus	Sim
Painel de comandos	Digital com display de percentagem de vácuo
Função pausa	Para marinar alimentos
Soldadura	Dupla
Barra de soldadura	Sem cabos
Programa de embalamento de sacos	Sim
Descompressão	Controlada por impulsos, automática (Vac-Norm ready)
Programa dry-oil	Secagem da bomba
Contador de horas	Para mudança de óleo
Sistema de segurança	Proteções por falha de vácuo

Característica	Detalhe
Homologação	NSF