

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Vácuo Profissional SE-316 16 m³/h

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140630	Modelo:	Frios
Marca:	Sammic	EAN:	8435561005768

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561005768
Modelo	Frios

Descricao Resumida

Embaladora a vácuo profissional de 230V com bomba de 16m³/h. Ideal para HORECA, garante selagem precisa e conservação de alimentos com controlo por sensor.

Descricao Completa

Embaladora a Vácuo — Principais Vantagens

A Embaladora a Vácuo SE-316 foi concebida para atender às rigorosas exigências do setor HORECA e hotelaria, garantindo a máxima frescura e prolongamento da vida útil dos alimentos. Equipada com tecnologia avançada e bomba de vácuo de alta performance, esta máquina assegura um embalamento eficaz e selagem perfeita, essencial para otimizar a gestão de stock e reduzir o desperdício.

Com controlo de vácuo por sensor e a funcionalidade exclusiva "Vácuo Plus", esta seladora oferece uma precisão inigualável, adaptando-se a diferentes tipos de alimentos e preparações. A carroçaria e cuba em aço inoxidável conferem durabilidade e facilitam a higienização, elementos cruciais em ambientes profissionais onde a segurança alimentar é prioridade.

A segurança é ainda reforçada pela descompressão controlada por impulsos e pelo programa de embalamento de líquidos, que impede acidentes e melhora a qualidade do processo. O painel digital intuitivo com indicação percentual exata do vácuo permite um controlo total sobre cada operação, enquanto o sistema de segurança integrado protege contra falhas, assegurando um funcionamento contínuo e fiável.

Aplicações

Esta máquina de vácuo é ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, talhos, supermercados e qualquer estabelecimento que necessite de conservar alimentos de forma eficiente e segura. Perfeita para embalar carnes, peixes, vegetais, molhos e sopas, otimizando o processo de sous-vide e a preparação de alimentos para eventos.

A sua robustez e funcionalidades avançadas tornam-na adequada para operações de grande volume, contribuindo para a organização da cozinha, a redução de custos com desperdício e a manutenção da qualidade dos produtos frescos ou cozinhados.

Especificações Técnicas

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

Capacidade da bomba	16 m ³ /h
Capacidade da bomba (60 Hz)	19 m ³ /h
Comprimento da barra de soldadura	320 mm
Potência Total	550 W
Pressão de vácuo (máxima)	2 mbar
Alimentação elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (4.1 A)
Tomada	EU (SCHUKO 2P+G)
Largura interna	330 mm
Profundidade interna	360 mm
Altura interna	155 mm
Largura exterior	384 mm
Profundidade exterior	465 mm
Altura exterior	403 mm
Peso líquido	42 kg
Nível de ruído (1 m)	75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)