

# 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 de Vácuo Profissional 420mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1140634	<b>Modelo:</b>	1140634
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561002903

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561002903
<b>Modelo</b>	1140634

### Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de câmara para HORECA, com bomba de 10-12 m<sup>3</sup>/h e barra de soldadura de 420mm para conservação otimizada. Potência de 370W.

## Descricao Completa

### Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

A embaladora de vácuo, também conhecida como máquina de vácuo, é um equipamento essencial para qualquer estabelecimento HORECA que necessite de preservar a frescura e prolongar a vida útil dos alimentos. Este modelo profissional destaca-se pela sua robustez e funcionalidades avançadas, assegurando uma conservação superior e uma otimização dos processos de cozinha.

Com um sistema de controlo de vácuo de alta precisão e funcionalidades inovadoras como o vácuo plus e a soldadura dupla, garante um embalamento hermético e seguro. A descompressão controlada por impulsos e a função Vac-Norm ready com descompressão automática são ideais para otimizar o processo de vácuo em diversos tipos de alimentos e recipientes. A bomba de alta performance, fabricada pela Busch, é um garante de fiabilidade e durabilidade.

O painel de comandos digital, com display indicativo da percentagem exata de vácuo, facilita a operação e permite um controlo total. A inclusão de um botão "pausa" para marinar alimentos revela a versatilidade deste equipamento, adaptando-se a necessidades específicas da restauração moderna. A total segurança no embalamento de líquidos, graças ao controlo por sensor, evita derrames e assegura a integridade do produto.

### Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, talhos, supermercados, serviços de catering e cozinhas industriais que procuram eficiência e qualidade na conservação de alimentos. Ideal para embalar a vácuo carnes, peixes, vegetais, molhos e outros produtos, prolongando significativamente a sua validade e mantendo as propriedades organolépticas. A sua capacidade e fiabilidade tornam-no na solução ideal para operações de médio e alto volume.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Bomba (50 Hz)	10 m <sup>3</sup> /h

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Capacidade da Bomba (60 Hz)</b>	12 m <sup>3</sup> /h
<b>Comprimento da Barra de Soldadura</b>	420 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>Ficha Elétrica</b>	EU (SCHUKO 2P+G)
<b>Dimensões Internas (Largura x Profundidade x Altura)</b>	430 mm x 415 mm x 145 mm
<b>Dimensões Exteriores (Largura x Profundidade x Altura)</b>	484 mm x 529 mm x 413 mm
<b>Peso Líquido</b>	48.9 kg
<b>Nível de Ruído</b>	32 dB(A)