

# 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: 17/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Embaladora Seladora a Vácuo 16 m³/h para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1140636	<b>Modelo:</b>	1140636
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561000466

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561000466
<b>Modelo</b>	1140636

### Descricao Resumida

Embaladora seladora a vácuo de câmara para uso profissional, capacidade de bomba de 16 m<sup>3</sup>/h e barra de 420 mm. Ideal para HORECA, garante máxima conservação e higiene.

## Descrição Completa

### Embaladora Seladora a Vácuo – Principais Vantagens

Potencie a conservação e a frescura dos seus alimentos com esta embaladora a vácuo de câmara, equipada com um controlo de vácuo preciso via sensor. Ideal para cozinhas profissionais exigentes (ou máquinas de vácuo câmara), garante o vácuo perfeito e a máxima qualidade no processo de embalamento, tornando-se uma ferramenta indispensável para otimizar o seu negócio.

Desfrute da versatilidade que o comando digital oferece, permitindo um acompanhamento exato da percentagem de vácuo, essencial para produtos delicados ou marinadas. A funcionalidade "Vácuo Plus" e o botão "pausa" para marinar elevam a experiência, proporcionando resultados consistentes e profissionais. A segurança no embalamento de líquidos é assegurada pelo controlo de sensor, prevenindo derrames e garantindo a integridade dos seus produtos.

Construída integralmente em aço inoxidável, tanto na carroçaria como na cuba embutida, esta máquina assegura durabilidade e uma higiene impecável, fundamental para o setor HORECA. A tampa transparente facilita a monitorização do processo, e a barra de soldadura dupla sem cabos oferece um selamento perfeito e uma manutenção simplificada.

Pensada para a longevidade e eficiência, inclui programas específicos como o de embalamento de sacos e descompressão controlada por impulsos, preservando a textura de alimentos sensíveis. O programa Dry-Oil para secagem da bomba e o contador de horas para a mudança de óleo garantem um funcionamento otimizado e uma vida útil prolongada do equipamento.

### Aplicações

Esta embaladora a vácuo é a solução perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos no setor HORECA, incluindo restaurantes de alta gastronomia, hotéis, talhos, supermercados, cozinhas industriais e serviços de catering que procuram otimizar a conservação de alimentos, prolongar a sua frescura e reduzir o desperdício alimentar. É ideal para embalar carnes, peixes, vegetais, molhos e pratos confeccionados, preparando-os para congelação, refrigeração ou cozedura sous-vide.

A sua robustez e funcionalidades avançadas tornam-na adequada para uso intensivo, suportando elevados volumes de produção e garantindo a standardização da qualidade dos produtos

embalados. A função Vac-Norm Ready com descompressão automática permite a utilização de acessórios externos para vácuo em recipientes gastronorm, expandindo ainda mais as suas aplicações em cozinhas profissionais. É uma mais-valia para quem procura eficiência, higiene e qualidade superior na gestão de stocks e na preparação de alimentos.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Bomba (50 Hz)	16 m <sup>3</sup> /h
Capacidade da Bomba (60 Hz)	19 m <sup>3</sup> /h
Comprimento da Barra de Soldadura	420 mm
Potência Total	550 W
Pressão Máxima de Vácuo	2 mbar
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (4.1 A)
Plugue	EU (SCHUKO 2P+G)
Dimensões Internas (L x P x A)	430 mm x 415 mm x 180 mm
Dimensões Exteriores (L x P x A)	484 mm x 529 mm x 448 mm
Peso Líquido	50.8 kg
Ruído de Fundo	32 dB(A)