

# 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: 16/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Embaladora de Vácuo Industrial 40 m³/h

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1140650	<b>Modelo:</b>	1140650
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561001968

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561001968
<b>Modelo</b>	1140650

### Descricao Resumida

Embaladora de vácuo industrial com bomba de 40 m<sup>3</sup>/h, controlo por sensor e soldadura dupla. Ideal para conservação de alimentos, otimizando processos em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Embaladora de Vácuo Industrial — Principais Vantagens

Desenvolvida para otimizar a conservação de alimentos em ambientes de restauração, hotelaria e cozinhas industriais, esta embaladora de vácuo (também designada por máquina de vácuo ou vácuo-embaladora) oferece um desempenho superior. Equipada com um poderoso motor Busch, garante um vácuo preciso e fiável, essencial para prolongar a frescura dos produtos, reduzir o desperdício e manter as suas propriedades organoléticas. É a solução ideal para estabelecimentos que procuram eficiência e qualidade na gestão de inventário.

A tecnologia de controlo de vácuo por sensor permite uma adaptação inteligente a diferentes tipos de alimentos, assegurando a máxima segurança, especialmente no embalamento de líquidos. A funcionalidade "vácuo plus" e a soldadura dupla reforçam a hermeticidade, proporcionando embalagens robustas e duradouras. O design intuitivo com painel digital simplifica a operação, enquanto o programa *dry-oil* e o contador de horas de utilização facilitam a manutenção preventiva, assegurando uma vida útil prolongada do equipamento.

### Aplicações

Este equipamento é indispensável para restaurantes, hotéis, talhos, supermercados e qualquer negócio do setor HORECA que necessite de otimizar o armazenamento de alimentos. Perfeita para marinhar carnes e peixes rapidamente através do botão "pausa", esta máquina é também crucial para o *sous-vide* e para o fracionamento de grandes quantidades de produtos. A sua robustez e facilidade de utilização tornam-na adequada para operações de médio e alto volume, garantindo sempre resultados profissionais e uma higiene impecável, conforme a homologação NSF.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba	40 m <sup>3</sup> /h
Comprimento da barra de soldadura	413 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Potência Total</b>	1100 W
<b>Pressão de vácuo (máxima)</b>	0.5 mbar
<b>Alimentação elétrica</b>	400 V / 50 Hz / 3N~ (5.9 A)
<b>Dimensões internas (Largura x Profundidade x Altura)</b>	672 mm x 481 mm x 200 mm
<b>Dimensões exteriores (Largura x Profundidade x Altura)</b>	740 mm x 566 mm x 997 mm
<b>Peso líquido</b>	145 kg
<b>Nível de ruído (1 m)</b>	75 dB(A)
<b>Controlo de vácuo</b>	Por sensor
<b>Soldadura</b>	Dupla
<b>Material da carroçaria e cuba</b>	Aço inoxidável
<b>Homologação</b>	NSF