

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: 02/07/2026

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

SKU:	SM1140650	Modelo:	1140650
Marca:	Sammic	EAN:	8435561001968

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561001968
Modelo	1140650

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo industrial com bomba de 40 m³/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 ³ /h
Comprimento da barra de soldadura	413 mm

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