

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: 09/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Embaladora a Vácuo Industrial SE-606 63m³/h

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140662	Modelo:	1140662
Marca:	Sammic	EAN:	8435561001982

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561001982
Modelo	1140662

Descricao Resumida

Embaladora a vácuo industrial de câmara, 63m³/h, para preservação de alimentos e marinagem. Controlo por sensor, soldadura dupla e construção em inox. Ideal para HORECA.

Descrição Completa

Embaladora a Vácuo Industrial — Principais Vantagens

Esta embaladora a vácuo (ou máquina de vácuo) de câmara foi concebida para atender às exigências de estabelecimentos HORECA e hotelaria, garantindo a máxima preservação de alimentos e otimização de processos. Equipada com tecnologia de ponta, oferece um controlo preciso do vácuo através de sensor, assegurando resultados consistentes e maior durabilidade dos produtos.

Com funcionalidades como "vácuo plus" e a capacidade de marinar alimentos, esta máquina profissional eleva a qualidade da sua cozinha. A soldadura dupla e o programa de embalamento de sacos sem cabos proporcionam um fecho hermético e seguro, ideal para líquidos e produtos sensíveis. Além disso, a sua construção robusta em aço inoxidável e a homologação NSF atestam a durabilidade e a conformidade com as mais rigorosas normas de higiene e segurança alimentar.

Aplicações

Ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, talhos, supermercados e operações de catering que necessitam de um sistema de embalamento a vácuo fiável e de alta capacidade. Perfeita para preservar carnes, peixes, vegetais, molhos e produtos pré-confecionados, prolongando significativamente o seu prazo de validade e mantendo a frescura e as propriedades organolépticas. A função de marinagem acelera o processo de preparação de alimentos, economizando tempo precioso em ambientes de ritmo acelerado.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Bomba (50 Hz)	63 m ³ /h
Capacidade da Bomba (60 Hz)	75 m ³ /h
Comprimento da Barra de Soldadura	413 mm

Característica	Detalhe
Potência Total	1500 W
Pressão de Vácuo (máxima)	0.5 mbar
Alimentação Elétrica	400 V / 50 Hz / 3N~ (6.7 A)
Dimensões Internas (L x P x A)	672 mm x 481 mm x 200 mm
Dimensões Exteriores (L x P x A)	740 mm x 566 mm x 997 mm
Peso Líquido	159 kg
Nível de Ruído (1 m)	75 dB(A)
Características Adicionais	Motor Busch, Controlo de vácuo por sensor, Vácuo plus, Painel digital, Botão "pausa" para marinar, Soldadura dupla, Barra de soldadura sem cabos, Programa de embalamento de sacos, Descompressão controlada por impulsos, Vac-Norm ready, Programa dry-oil para secagem da bomba, Contador de horas para mudança de óleo, Homologado por NSF, Carroçaria e cuba em aço inoxidável, Tampa transparente.