

# 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 Vácuo Profissional SE-606 CC com Controlo por Sensor

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1140663	<b>Modelo:</b>	1140663
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561001999

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561001999
<b>Modelo</b>	1140663

### Descricao Resumida

Embaladora a vácuo profissional com bomba de 63 m<sup>3</sup>/h, controlo por sensor e soldadura dupla. Dimensões: 740x566x997 mm. Ideal para HORECA.

## Descricao Completa

### Embaladora Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Esta embaladora a vácuo profissional (máquina de vácuo) é a solução ideal para estabelecimentos que procuram maximizar a conservação de alimentos frescos e cozinhados. Equipada com tecnologia de ponta, garante um selamento perfeito que prolonga a vida útil dos seus produtos, reduzindo o desperdício e otimizando a organização na sua cozinha.

O controlo de vácuo por sensor, potenciado pela renomada tecnologia Busch, oferece precisão incomparável, assegurando que o nível de vácuo ideal é alcançado para cada tipo de alimento. A função "vácuo plus" e o painel de comandos digital, com um display que indica a percentagem exata de vácuo, proporcionam um controlo total e intuitivo sobre o processo de embalamento.

Desenvolvida a pensar na segurança e eficiência, esta máquina integra um sistema de soldadura dupla e sem cabos, garantindo selagens robustas e fiáveis. A carroçaria e cuba em aço inoxidável conferem durabilidade e facilitam a limpeza, enquanto a tampa transparente permite monitorizar o processo sem interrupções.

Funcionalidades avançadas como o botão "pausa" para marinar alimentos, a descompressão controlada por impulsos e a capacidade Vac-Norm ready com descompressão automática, tornam este equipamento versátil e indispensável para qualquer operação profissional que preze pela qualidade e frescura dos seus ingredientes.

### Aplicações

A embaladora a vácuo é perfeita para uma vasta gama de aplicações em contextos profissionais HORECA e hotelaria, incluindo restaurantes de alta cozinha, hotéis, talhos, delicatessens e cozinhas industriais. É ideal para porcionar e conservar carnes, peixes, vegetais e produtos lácteos, bem como para cozinhar "sous vide". A segurança no embalamento de líquidos, garantida pelo controlo por sensor, expande as possibilidades de utilização para sopas, molhos e marinadas.

Este equipamento permite otimizar o tempo de preparação e reduzir o desperdício alimentar, contribuindo para uma gestão mais eficiente e económica do seu negócio. É especialmente útil em operações com grande volume que necessitam de consistência na qualidade e frescura dos produtos.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba	63 m <sup>3</sup> /h
Capacidade da bomba (60 Hz)	75 m <sup>3</sup> /h
Comprimento da barra de soldadura	465 mm
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 (a 1 m)	75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)