

# 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-806 para Hotelaria 63 m³/h

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1140680	<b>Modelo:</b>	1140680
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561002002

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561002002
<b>Modelo</b>	1140680

### Descricao Resumida

Embaladora a vácuo industrial com bomba de 63 m<sup>3</sup>/h e barra de 530 mm. Controlo por sensor, soldadura dupla e display digital para máxima precisão na conservação de alimentos.

## Descricao Completa

### Embaladora a Vácuo Industrial — Principais Vantagens

A embaladora a vácuo (também conhecida como seladora a vácuo) modelo SE-806 foi concebida para atender às rigorosas exigências do setor HORECA e hotelaria, garantindo a máxima proteção e frescura dos seus produtos. Equipada com tecnologia avançada, esta máquina assegura um controlo de vácuo preciso e fiável, fundamental para a conservação de alimentos e para otimizar os processos na sua cozinha profissional.

Com funcionalidades inovadoras como o vácuo plus e a descompressão controlada por impulsos, esta embaladora oferece versatilidade sem igual. A soldadura dupla e o sistema de segurança garantem a integridade das embalagens, prevenindo derrames e contaminações, mesmo ao embalar líquidos. Além disso, o programa dry-oil otimiza a manutenção e prolonga a vida útil da bomba.

### Aplicações

Ideal para restaurantes de alta gastronomia, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram otimizar a gestão de stocks e a vida útil dos alimentos. Perfeita para marinar carnes e peixes rapidamente, para embalar a vácuo produtos frescos e preparados, garantindo a sua preservação e a qualidade nutricional. Essencial para cozinhas com elevado volume de produção que exigem eficiência e conformidade com as normas de segurança alimentar.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Bomba (50 Hz)	63 m <sup>3</sup> /h
Capacidade da Bomba (60 Hz)	75 m <sup>3</sup> /h
Comprimento da Barra de Soldadura	530 mm
Potência Total	1500 W

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Pressão de Vácuo (máxima)</b>	0.5 mbar
<b>Alimentação Elétrica</b>	400 V / 50 Hz / 3N~ (7.2 A)
<b>Dimensões Internas (L x P x A)</b>	864 mm x 603 mm x 215 mm
<b>Dimensões Exteriores (L x P x A)</b>	960 mm x 757 mm x 998 mm
<b>Peso Líquido</b>	232 kg
<b>Nível de Ruído (1m)</b>	75 dB(A)
<b>Ruído de Fundo</b>	32 dB(A)
<b>Motor da Bomba</b>	Busch
<b>Controlo de Vácuo</b>	Por sensor
<b>Função Vácuo Plus</b>	Sim
<b>Painel de Comandos</b>	Digital com display de percentagem de vácuo
<b>Botão "Pausa"</b>	Para marinar alimentos
<b>Segurança para Líquidos</b>	Controlo por sensor
<b>Soldadura</b>	Dupla
<b>Barra de Soldadura</b>	Sem cabos
<b>Programa de Embalamento de Sacos</b>	Sim
<b>Descompressão</b>	Controlada por impulsos
<b>Vac-Norm Ready</b>	Com descompressão automática
<b>Material de Construção</b>	Carroçaria e cuba de aço inoxidável
<b>Tampa</b>	Transparente
<b>Programa Dry-Oil</b>	Para secagem da bomba
<b>Contador de Horas</b>	Para mudança de óleo
<b>Sistema de Segurança</b>	Proteções por falha de vácuo

Característica	Detalhe
Homologação	NSF