

# 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



Hotelequip.pt

## Embaladora a Vácuo Profissional 63 m³/h - 581 mm Barra Vedação

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1140681	<b>Modelo:</b>	1140681
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561002019

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561002019
<b>Modelo</b>	1140681

### Descricao Resumida

Embaladora a vácuo profissional de câmara, 63 m<sup>3</sup>/h, barra de selagem de 581 mm. Ideal para Horeca, garante ótima conservação de alimentos.

## Descricao Completa

### Embaladora a Vácuo Profissional — Principais Vantagens

A embaladora (ou seladora) a vácuo profissional foi concebida para responder às exigências da restauração, hotelaria e cozinhas industriais, garantindo a máxima preservação e higiene dos seus alimentos. Equipada com uma bomba de elevada capacidade e controlo de vácuo por sensor, esta máquina assegura um embalamento perfeito e consistente, ideal para otimizar processos e reduzir desperdício.

A sua construção robusta em aço inoxidável e a tecnologia avançada, como o vácuo plus e a soldadura dupla, conferem a este equipamento uma fiabilidade ímpar. Adicionalmente, possui funcionalidades inteligentes como o botão "pausa" para marinar e o programa dry-oil para a manutenção da bomba, traduzindo-se numa operação eficiente e de longa duração.

### Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de aplicações em ambientes profissionais. É indispensável em restaurantes, hotéis, empresas de catering e talhos onde a preservação de alimentos é crucial para a qualidade e segurança alimentar. Perfeita para embalar carnes, peixe, legumes ou outros produtos que necessitem de uma vedação hermética para prolongar a sua frescura e prazo de validade. Facilita ainda a confeção sous vide e a organização eficiente da despensa.

### 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	581 mm
Potência Total	1500 W

<b>Pressão de vácuo (máxima)</b>	0.5 mbar
<b>Alimentação elétrica</b>	400 V / 50 Hz / 3N~ (7.2 A)
<b>Dimensões internas (Largura x Profundidade x Altura)</b>	864 mm x 603 mm x 215 mm
<b>Dimensões exteriores (Largura x Profundidade x Altura)</b>	960 mm x 757 mm x 998 mm
<b>Peso líquido</b>	232 kg
<b>Nível de ruído (1 m)</b>	75 dB(A)
<b>Ruído de fundo</b>	32 dB(A)