

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Embaladora de Vácuo SE-810 530mm, 100m<sup>3</sup>/h, 400V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1140696	<b>Modelo:</b>	1140696
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	Caixas Central de Pagamento

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	Caixas Central de Pagamento
<b>Modelo</b>	1140696

### Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de 400V com capacidade de bomba de 100m<sup>3</sup>/h e barra de selagem de 530mm. Ideal para HORECA.

## Descricao Completa

### Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

A embaladora de vácuo SE-810 é um equipamento robusto e fiável, concebido para atender às mais elevadas exigências de cozinhas profissionais. Com um controlo de vácuo por sensor de última geração e a tecnologia Busch, garante um embalamento preciso e de alta qualidade, prolongando a vida útil dos alimentos e facilitando a gestão do inventário.

Este equipamento (também conhecido como máquina de vácuo ou vácuadora) oferece funcionalidades avançadas como o vácuo plus para resultados superiores e um painel de comandos digital com display que indica a percentagem exata de vácuo, proporcionando um controlo total sobre o processo. A segurança no embalamento de líquidos é assegurada pelo controlo por sensor, prevenindo derramamentos e garantindo a integridade dos produtos.

A sua construção em aço inoxidável para a carroçaria e cuba assegura durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a tampa transparente permite monitorizar o processo. Com funcionalidades como soldadura dupla e barra de soldadura sem cabos, esta embaladora de vácuo é a solução ideal para operações intensivas, otimizando a rentabilidade e a qualidade dos seus produtos.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, talhos, supermercados e todas as operações HORECA que necessitem de conservar alimentos frescos por mais tempo, marinar ingredientes ou preparar refeições sous-vide. A capacidade da bomba e as dimensões da câmara permitem o processamento de grandes volumes, tornando-a perfeita para cozinhas industriais e estabelecimentos com alta produção.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Bomba (50 Hz)	100 m <sup>3</sup> /h
Capacidade da Bomba (60 Hz)	120 m <sup>3</sup> /h

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Comprimento da barra</b>	530 mm
<b>Potência Total</b>	2200 W
<b>Pressão de Vácuo (máx.)</b>	0.5 mbar
<b>Alimentação Eléctrica</b>	400 V / 50-60 Hz / 3N~ (9 A)
<b>Dimensões Internas (LxPxA)</b>	864 mm x 603 mm x 215 mm
<b>Dimensões Exteriores (LxPxA)</b>	960 mm x 757 mm x 998 mm
<b>Peso Líquido</b>	250 kg
<b>Nível de Ruído (1 m)</b>	75 dB(A)
<b>Ruído de Fundo</b>	32 dB(A)
<b>Controlo de Vácuo</b>	Por sensor
<b>Soldadura</b>	Dupla
<b>Função Marinar</b>	Botão "pausa"
<b>Segurança para Líquidos</b>	Controlo por sensor
<b>Programa Dry-Oil</b>	Sim, para secagem da bomba
<b>Contador de Horas</b>	Para mudança de óleo
<b>Homologação</b>	NSF