

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Embaladora Seladora a Vácuo Industrial 100 m³/h

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140697	Modelo:	1140697
Marca:	Sammic	EAN:	8435561004686

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561004686
Modelo	1140697

Descricao Resumida

Embaladora seladora a vácuo industrial de câmara, com bomba de 100 m³/h e barra de 581 mm. Controlo por sensor, soldadura dupla e ideal para líquidos.

Descricao Completa

Embaladora a vácuo industrial — Embaladora a Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Preserve a frescura e prolongue a vida útil dos seus alimentos com a embaladora seladora a vácuo industrial de alto desempenho. Equipada com bomba Busch de 100 m³/h, garante um vácuo potente e fiável, essencial para qualquer cozinha profissional ou industrial (máquina de vácuo).

O seu controlo de vácuo por sensor assegura um embalamento ideal para qualquer tipo de produto, incluindo líquidos, prevenindo derrames e garantindo a máxima segurança alimentar. A função "vácuo plus" e o programa de embalamento de sacos oferecem versatilidade incomparável.

Com um painel de comandos digital intuitivo e display que indica a percentagem exata de vácuo, torna a operação simples e eficiente. A soldadura dupla e a barra de soldadura sem cabos garantem uma selagem hermética e duradoura, protegendo os seus produtos de forma eficaz.

Aplicações

Esta máquina de vácuo é ideal para restaurantes de alta gastronomia, hotéis, empresas de catering, talhos e peixarias que necessitam de um equipamento robusto e preciso para a conservação de alimentos. É particularmente útil para marinar carnes e peixes rapidamente, graças ao botão "pausa".

A sua capacidade de embalar líquidos com segurança torna-a indispensável para cozinhas que lidam com caldos, molhos e sopas, otimizando o armazenamento e reduzindo o desperdício. Perfeita para operações de elevado volume, onde a eficiência e a higiene são prioritárias.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba	100 m ³ /h
Capacidade da bomba (60 Hz)	120 m ³ /h
Comprimento da barra de soldadura	581 mm

Característica	Detalhe
Potência total	2200 W
Pressão vácuo (máxima)	0.5 mbar
Alimentação elétrica	400 V / 50-60 Hz / 3N~ (9 A)
Dimensões internas (Largura x Profundidade x Altura)	864 mm x 603 mm x 215 mm
Dimensões exteriores (Largura x Profundidade x Altura)	960 mm x 757 mm x 998 mm
Peso líquido	250 kg
Nível de ruído (1 m)	75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)
Controlos	Vácuo por sensor, digital
Segurança	Homologado por NSF, proteções por falha de vácuo
Características adicionais	Vácuo plus, botão "pausa" para marinar, soldadura dupla, barra sem cabos, programa Dry-Oil, contador de horas, Vac-Norm ready