

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Embaladora Seladora a Vácuo 100 m³/h, Selagem Dupla

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140698	Modelo:	1140698
Marca:	Sammic	EAN:	8435561002132

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561002132
Modelo	1140698

Descricao Resumida

Embaladora seladora a vácuo profissional de 2200W, com bomba de 100 m³/h e barra de selagem dupla de 848 mm. Ideal para HORECA, garante máxima conservação.

Descricao Completa

embaladora vácuo — Embaladora Seladora a Vácuo — Principais Vantagens

Esta embaladora seladora (ou máquina de vácuo) de câmara é um equipamento robusto e confiável, concebido para as cozinhas profissionais mais exigentes. Equipada com uma bomba de vácuo de alta capacidade, assegura uma extração eficiente do ar, prolongando significativamente a frescura e a qualidade dos alimentos, minimizando o desperdício.

O seu sistema avançado com controlo por sensor e painel digital oferece uma precisão inigualável no processo de vácuo, permitindo ajustar a percentagem exata para cada tipo de produto. A segurança é uma prioridade, especialmente para líquidos, graças ao seu controlo por sensor que evita derrames. Além disso, a função de soldadura dupla e a barra de soldadura sem cabos garantem uma selagem hermética e consistente.

Com programas específicos para embalamento de sacos e a funcionalidade de descompressão controlada por impulsos, esta máquina otimiza o fluxo de trabalho. A sua construção em aço inoxidável e a tampa transparente garantem durabilidade e facilitam a monitorização do processo, enquanto o sistema de autodiagnóstico protege contra falhas de vácuo.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, talhos, supermercados e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de conservar grandes volumes de alimentos de forma eficiente e higiénica. Perfeita para a preparação de produtos para sous-vide, controlo de porções e otimização de espaço de armazenamento. A sua capacidade de embalamento de líquidos torna-a indispensável para cozinhas que confeccionam sopas, molhos e marinados.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba	100 m³/h (120 m³/h a 60 Hz)

Característica	Detalhe
Comprimento da barra de selagem	848 mm
Potência Total	2200 W
Alimentação Elétrica	400 V / 50-60 Hz / 3N~ (9 A)
Dimensões internas (L x P x A)	864 mm x 603 mm x 215 mm
Dimensões exteriores (L x P x A)	960 mm x 757 mm x 998 mm
Peso líquido	250 kg
Nível de ruído (1 m.)	75 dB(A)
Controlo de vácuo	Por sensor
Soldadura	Dupla
Material	Carroçaria e cuba em Aço Inoxidável
Homologação	NSF