

# 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: 20/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Embaladora a Vácuo Profissional, 10 m³/h, Barra 320 mm

### Informacoes do Produto

|               |           |                |               |
|---------------|-----------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | SM1140733 | <b>Modelo:</b> | 1140733       |
| <b>Marca:</b> | Sammic    | <b>EAN:</b>    | 8435561006079 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | Sammic        |
| <b>EAN</b>    | 8435561006079 |
| <b>Modelo</b> | 1140733       |

### Descricao Resumida

Embaladora a vácuo profissional com bomba de 10 m<sup>3</sup>/h, barra de soldadura de 320 mm e controlo por sensor. Ideal para hotelaria e restauração, prolonga a vida dos alimentos.

## Descrição Completa

### Embaladora a Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Esta embaladora a vácuo (máquina de vácuo) foi concebida para maximizar a durabilidade e a qualidade dos alimentos no seu negócio, sendo ideal para o setor HORECA e hotelaria. A sua tecnologia avançada, com controlo de vácuo por sensor e integração da potente bomba Busch, garante embalagens perfeitas e adaptadas a cada tipo de produto, desde artigos delicados a preparações que exigem um vácuo intensivo.

Com a capacidade de programar até 99 ciclos, este equipamento oferece uma flexibilidade sem precedentes, adaptando-se a diversas necessidades de conservação alimentar. O sistema de vácuo plus e a descompressão controlada por impulsos asseguram um processo otimizado, minimizando a pressão sobre os alimentos e prevenindo a perda de líquidos essenciais. Além disso, a deteção de evaporação de líquidos e o programa de secagem da bomba prolongam a vida útil do equipamento e mantêm a sua eficiência.

### Aplicações

Este equipamento é a solução ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis, talhos, charcutarias e empresas de catering que procuram otimizar a conservação de alimentos, prolongar o prazo de validade e gerir eficientemente os stocks. A função de "pausa" para marinar alimentos é particularmente útil para chefs que desejam inovar nas suas preparações, enquanto a capacidade de embalar a vácuo grandes volumes de produtos garante uma operação contínua e sem interrupções em ambientes de alta exigência.

### Especificações Técnicas

| Característica                    | Detalhe              |
|-----------------------------------|----------------------|
| Capacidade da bomba               | 10 m <sup>3</sup> /h |
| Comprimento da barra de soldadura | 320 mm               |

|                                       |                                     |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Potência Total</b>                 | 370 W                               |
| <b>Pressão máxima de vácuo</b>        | 2 mbar                              |
| <b>Alimentação elétrica</b>           | 230 V / 50-60 Hz / 1~ (3.4 A)       |
| <b>Plugue</b>                         | EU (SCHUKO 2P+G)                    |
| <b>Dimensões internas (L x P x A)</b> | 330 mm x 360 mm x 155 mm            |
| <b>Dimensões externas (L x P x A)</b> | 384 mm x 465 mm x 403 mm            |
| <b>Peso líquido</b>                   | 39.8 kg                             |
| <b>Nível de ruído (a 1 m)</b>         | 75 dB(A)                            |
| <b>Ruído de fundo</b>                 | 32 dB(A)                            |
| <b>Controlo de Vácuo</b>              | Sensor                              |
| <b>Tela</b>                           | LCD a cores                         |
| <b>Memória de programas</b>           | 99                                  |
| <b>Soldadura</b>                      | Dupla, sem cabos                    |
| <b>Material</b>                       | Carroçaria e cuba em aço inoxidável |
| <b>Homologação</b>                    | NSF                                 |