

# 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



## Máquina Seladora a Vácuo 16 m<sup>3</sup>/h, 320mm barra, c/ Sensor

### Informacoes do Produto

SKU:	SM1140746	Modelo:	1140746
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1140746

### Descricao Resumida

Máquina seladora a vácuo profissional de 16 m³/h com barra de 320mm, controlo por sensor e LCD a cores. Ideal para hotelaria e restauração, prolonga a frescura dos alimentos.

## Descricao Completa

### Máquina Seladora a Vácuo – Principais Vantagens

Potencie a conservação dos seus alimentos com esta máquina de embalar a vácuo (vacuopack), ideal para cozinhas profissionais. Equipada com tecnologia avançada *Busch*, garante um desempenho superior e fiável, essencial para o setor HORECA e hotelaria. O controlo de vácuo por sensor e a função “vácuo plus” asseguram a extração máxima do ar, prolongando a frescura e a qualidade dos produtos perecíveis.

A interface intuitiva com ecrã LCD a cores oferece todas as informações relevantes num relance, enquanto o teclado tátil retroiluminado facilita a operação, mesmo em ambientes de pouca luz. Com 99 programas memorizáveis, esta seladora (embaladora) a vácuo permite otimizar processos e garantir a consistência no embalamento, com a flexibilidade de um botão “pausa” para marinar alimentos.

Concebida para durabilidade e higiene, a estrutura e cuba são totalmente em aço inoxidável, com uma cuba embutida para fácil limpeza. A tampa transparente permite monitorizar o processo de embalamento. A certificação NSF garante a conformidade com os mais elevados padrões de segurança e higiene alimentar, tornando-a numa escolha segura e eficiente para qualquer cozinha industrial.

### Aplicações

Esta máquina de vácuo é indispensável em restaurantes, hotéis, talhos, supermercados e todas as cozinhas profissionais que procuram otimizar a conservação de alimentos, reduzir o desperdício e melhorar a organização. É perfeita para embalar carnes, peixes, vegetais, queijos e refeições preparadas, mantendo o sabor, a textura e os nutrientes intactos por mais tempo.

Particularmente útil para operações de cozedura *Sous Vide*, graças à função *Vac-Norm ready* com descompressão automática. A capacidade de detetar a evaporação de líquidos e o programa de vácuo por etapas são ideais para produtos delicados ou com elevado teor de humidade, garantindo um selamento perfeito em todas as situações.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba	16 m³/h
Capacidade da bomba (60 Hz)	19 m³/h
Comprimento da barra de soldadura	320 mm
Potência Total	550 W
Pressão de vácuo (máxima)	2 mbar
Alimentação elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (4.1 A)
Plugue	EU (SCHUKO 2P+G)
Dimensões internas (L x P x A)	330 x 360 x 155 mm
Dimensões exteriores (L x P x A)	384 x 465 x 403 mm
Peso líquido	42 kg
Nível de ruído (1 m)	75 dB(A)
Deteção de evaporação de líquidos	Sim
Soldadura	Dupla
Barra de soldadura	Sem cabos
Certificação	Homologado por NSF