

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina Seladora a Vácuo 16 m³/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