

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



Embaladora de Vácuo Profissional 16 m³/h, Barra 320mm, Cuba 330x360x155mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140747	Modelo:	1140747
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1140747

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de 16m³/h com barra de soldadura de 320mm. Ideal para hotelaria e restauração, prolonga a frescura dos alimentos.

Descricao Completa

Embaladora de Vácuo Industrial — Principais Vantagens

A embaladora de vácuo (também conhecida como máquina de vácuo ou vácuo embaladora) é um equipamento essencial para qualquer cozinha profissional, hotelaria, restauração ou setor HORECA que procure otimizar a conservação de alimentos. Com um controlo de vácuo por sensor de alta precisão e a função 'vácuo plus', este equipamento garante uma extração de ar superior, prolongando a frescura e a qualidade dos seus produtos de forma significativa.

Desenvolvida para a eficiência e durabilidade, integra tecnologia de ponta com um teclado tátil retroiluminado e um ecrã LCD a cores que apresenta toda a informação relevante num relance. A capacidade de programar até 99 programas distintos, aliada à opção de bloqueio, oferece uma versatilidade e segurança operacionais inigualáveis, adaptando-se às necessidades específicas do seu negócio.

Equipada com funcionalidades avançadas como a soldadura dupla para selagem reforçada e uma barra de soldadura sem cabos que facilita a limpeza e manutenção, esta embaladora promete um desempenho robusto e fiável. Programas específicos para o embalamento de sacos, descompressão controlada por impulsos e deteção de evaporação de líquidos asseguram resultados perfeitos em todas as aplicações, protegendo os alimentos e minimizando desperdícios.

A segurança e a higiene são prioritárias, com carroçaria e cuba em aço inoxidável e a cuba embutida a permitirem uma limpeza fácil e eficaz. A tampa transparente oferece uma supervisão constante do processo, enquanto o sistema de segurança com proteções contra falha de vácuo, juntamente com a homologação NSF, garantem um ambiente de trabalho seguro e em conformidade com as normas mais rigorosas.

Aplicações

Este equipamento robusto e versátil é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de alta gastronomia, hotéis, talhos, supermercados, cozinhas industriais e empresas de catering. É perfeito para a conservação de carnes, peixe, legumes e produtos lácteos, bem como para processos de marinagem de alimentos graças ao botão "pausa". A função Vac-Norm ready, com descompressão automática, permite a utilização com contentores externos, expandindo ainda

mais as suas opções de armazenamento e preparação.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Bomba	16 m ³ /h
Capacidade da Bomba (60 Hz)	19 m ³ /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 (Largura x Profundidade x Altura)	330 mm x 360 mm x 155 mm
Dimensões Exteriores (Largura x Profundidade x Altura)	384 mm x 465 mm x 403 mm
Peso Líquido	42.3 kg
Nível de Ruído (1 m.)	75 dB(A)
Ruído de Fundo	32 dB(A)