

# 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



Hotelequip.pt

## Embaladora de Vácuo Profissional, 16 m<sup>3</sup>/h, 320 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1140749	<b>Modelo:</b>	1140749
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1140749

### Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de câmara, 16 m<sup>3</sup>/h, com barra de soldadura de 320 mm. Ideal para hotelaria e restauração. Funcionalidades avançadas para otimização da conservação.

## Descrição Completa

### Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

A embaladora de vácuo (também conhecida como vácuo seladora) é um equipamento essencial para qualquer cozinha profissional, hotelaria ou restauração que procure otimizar a conservação de alimentos, reduzir o desperdício e maximizar a eficiência operacional. Este modelo destaca-se pela sua robustez e funcionalidades avançadas, assegurando um desempenho superior e resultados consistentes na conservação de produtos.

Equipada com a tecnologia Busch, líder no setor, esta máquina garante um controlo de vácuo preciso e fiável, evitando a contaminação cruzada e prolongando significativamente a frescura dos alimentos. O seu design intuitivo, com ecrã LCD a cores e teclado tátil retroiluminado, permite uma operação simplificada e um acompanhamento fácil de todo o processo de embalamento.

Com a capacidade de armazenar até 99 programas e incluir funcionalidades como o "vácuo plus" e a deteção de evaporação de líquidos, esta embaladora adapta-se a uma vasta gama de produtos, desde os mais delicados aos que exigem vácuo intenso. A soldadura dupla e a barra de soldadura sem cabos garantem uma selagem hermética e segura, crucial para manter a integridade dos alimentos.

### Aplicações

Este equipamento é ideal para uma variedade de estabelecimentos HORECA e cozinhas industriais, incluindo restaurantes de alta gastronomia, hotéis, empresas de catering e talhos. A sua funcionalidade de "pausa" para marinar alimentos é perfeita para chefs que procuram otimizar tempos de preparação e intensificar sabores. A funcionalidade Vac-Norm, aliada à descompressão automática, permite também a utilização com contentores externos para vácuo.

A gestão da manutenção é simplificada com o programa "dry-oil" para secagem da bomba e o contador de horas para a mudança de óleo, garantindo uma vida útil prolongada do equipamento e um baixo custo de manutenção. O corpo e a cuba em aço inoxidável asseguram durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene, sendo homologada pela NSF.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba (50 Hz)	16 m <sup>3</sup> /h
Capacidade da bomba (60 Hz)	19 m <sup>3</sup> /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)