

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Embaladora a Vácuo Profissional com Bomba de 16 m<sup>3</sup>/h

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1140762	<b>Modelo:</b>	1140762
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1140762

### Descricao Resumida

Embaladora a vácuo profissional de câmara com bomba de 16 m³/h, ideal para conservação de alimentos. Inclui controlo por sensor e soldadura dupla, dimensões de câmara 430x415x180mm.

## Descrição Completa

### Embaladora a Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Desenvolvida para o exigente ambiente da restauração e hotelaria, esta máquina de vácuo (ou a vácuo, como também é conhecida) garante a preservação otimizada dos seus produtos, prolongando significativamente a sua vida útil e mantendo a frescura e qualidade intrínseca. Com a sua construção robusta em aço inoxidável e tecnologias avançadas, é a solução ideal para operações que buscam eficiência e fiabilidade.

A tecnologia inovadora com controlo de vácuo por sensor e a função Vácuo Plus permitem um embalamento preciso, adaptado a cada tipo de alimento, solidificando a sua posição como um equipamento indispensável para qualquer cozinha profissional. O painel LCD a cores, juntamente com o teclado tátil retroiluminado, proporciona uma experiência de utilização intuitiva e programável, facilitando o trabalho diário e assegurando a consistência nos resultados.

Esta embaladora incorpora funcionalidades essenciais para a otimização de processos, como a descompressão controlada por impulsos e a capacidade Vac-Norm ready com descompressão automática, que não só aumentam a versatilidade do equipamento, mas também contribuem para uma gestão mais eficaz dos alimentos, minimizando o desperdício.

### Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes de alta gastronomia, hotéis, cozinhas industriais, talhos e charcutarias, onde a precisão na conservação dos alimentos é primordial. É ideal para marinar produtos rapidamente através do botão "pausa", para embalamento de sacos de diferentes tamanhos e para o programa de vácuo por etapas, que se adapta a produtos delicados. A deteção de evaporação de líquidos evita danos na bomba, tornando-a ideal para embalar líquidos e alimentos com alto teor de humidade.

### Especificações Técnicas

Característica	Valor
----------------	-------

<b>Capacidade da bomba</b>	16 m <sup>3</sup> /h
<b>Capacidade da bomba (60 Hz)</b>	19 m <sup>3</sup> /h
<b>Comprimento da barra de soldadura</b>	420 mm
<b>Potência Total</b>	550 W
<b>Pressão vácuo (máxima)</b>	2 mbar
<b>Alimentação elétrica</b>	230 V / 50-60 Hz / 1~ (4.1 A)
<b>Plugue</b>	EU (SCHUKO 2P+G)
<b>Dimensões internas (L x P x A)</b>	430 x 415 x 180 mm
<b>Dimensões exteriores (L x P x A)</b>	484 x 529 x 448 mm
<b>Peso líquido</b>	50.8 kg
<b>Nível de ruído (1 m.)</b>	75 dB(A)
<b>Ruído de fundo</b>	32 dB(A)