

# 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: 16/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Vácuo Profissional 420mm - Controlo por Sensor

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1140774	<b>Modelo:</b>	1140774
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561005782

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561005782
<b>Modelo</b>	1140774

### Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional com barra de soldadura de 420 mm e bomba de 20 m<sup>3</sup>/h. Ideal para cozinhas HORECA, garante máxima conservação e eficiência energética.

## Descrição Completa

### Máquina de Vácuo Profissional – Principais Vantagens

Esta máquina de vácuo profissional (também conhecida como seladora a vácuo) de câmara é uma solução robusta e eficiente para cozinhas industriais, restaurantes e hotéis. Concebida para otimizar a conservação de alimentos, permite prolongar a frescura e o sabor dos produtos, reduzindo significativamente o desperdício.

Equipada com um controlo de vácuo por sensor, esta unidade garante embalagens precisas e consistentes. A sua tecnologia avançada, incluindo o vácuo plus e a descompressão controlada por impulsos, assegura um desempenho superior, ideal para o acondicionamento de uma vasta gama de produtos alimentares.

A facilidade de operação é garantida pelo teclado tátil retroiluminado e o ecrã LCD a cores, que apresenta toda a informação relevante num ápice. A programação intuitiva com memória para 99 programas permite adaptar-se rapidamente a diversas necessidades de embalagem, aumentando a produtividade da sua operação diária.

### Aplicações

Este equipamento é indispensável em qualquer estabelecimento HORECA, desde restaurantes de alta cozinha que procuram a perfeição na técnica sous-vide, a hotéis que necessitam otimizar a preparação e armazenamento de grandes volumes de alimentos. É igualmente adequado para cantinas, serviços de catering e charcutarias, onde a conservação e apresentação dos produtos são cruciais. A sua capacidade de marinar alimentos com o botão "pausa" e a deteção de evaporação de líquidos tornam-na versátil para diversas aplicações culinárias.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba	20 m <sup>3</sup> /h
Capacidade da bomba (60 Hz)	24 m <sup>3</sup> /h

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Comprimento da barra de soldadura</b>	420 mm
<b>Potência Total</b>	750 W
<b>Pressão de vácuo (máxima)</b>	2 mbar
<b>Alimentação elétrica</b>	230 V / 50-60 Hz / 1~ (5.5 A)
<b>Plugue</b>	EU (SCHUKO 2P+G)
<b>Dimensões internas (Largura x Profundidade x Altura)</b>	430 x 415 x 180 mm
<b>Dimensões exteriores (Largura x Profundidade x Altura)</b>	484 x 529 x 448 mm
<b>Peso líquido</b>	56.7 kg
<b>Nível de ruído (1 m.)</b>	75 dB(A)
<b>Ruído de fundo</b>	32 dB(A)