

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



Hotelequip.pt

Máquina de Vácuo Profissional 420mm - Controlo por Sensor

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140774	Modelo:	1140774
Marca:	Sammic	EAN:	8435561005782

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561005782
Modelo	1140774

Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional com barra de soldadura de 420 mm e bomba de 20 m³/h. Ideal para cozinhas HORECA, garante máxima conservação e eficiência energética.

Descricao 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 embalamento, 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 ³ /h
Capacidade da bomba (60 Hz)	24 m ³ /h

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