

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Embaladora de Vácuo Profissional 420P+ 20 m³/h

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140776	Modelo:	1140776
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1140776

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de câmara, 20 m³/h, barra de soldadura de 420 mm.
Ideal para Horeca, com controlo por sensor e 99 programas.

Descricao Completa

Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Desenvolvida para o setor Horeca e hotelaria, esta embaladora de vácuo (também conhecida como máquina de vácuo) de câmara profissional oferece uma solução de conservação de alimentos de alta eficiência. Equipada com componentes de ponta, incluindo uma bomba de vácuo que assegura um desempenho fiável e consistente, é a escolha ideal para cozinhas comerciais que exigem o máximo em frescura e durabilidade dos produtos.

A tecnologia avançada de controlo por sensor e vácuo plus permite uma precisão sem precedentes, adaptando-se às necessidades específicas de cada produto e tipo de embalagem. Com a capacidade de programar até 99 configurações personalizadas, esta máquina proporciona versatilidade e otimização de processos para qualquer estabelecimento.

A robustez da construção em aço inoxidável, tanto na carroçaria como na cuba, juntamente com a tampa transparente de alta resistência, garante durabilidade e facilidade de supervisão do processo. A funcionalidade de vácuo por etapas e a deteção de evaporação de líquidos contribuem para um embalamento perfeito, mesmo com conteúdos delicados.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram prolongar significativamente a vida útil dos alimentos, reduzir o desperdício e manter a integridade dos sabores e texturas. Perfeita para embalar carnes, peixes, vegetais, molhos e produtos de charcutaria, tanto para armazenamento como para preparação em *sous vide*.

A sua capacidade de lidar com volumes elevados torna-a indispensável em ambientes de produção intensiva, enquanto funcionalidades como o botão “pausa” para marinar alimentos abrem novas possibilidades culinárias. A descompressão controlada por impulsos e a compatibilidade com o sistema Vac-Norm, com descompressão automática, elevam o padrão de conservação.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Bomba de Vácuo	Busch
Controlo de Vácuo	Por sensor, com Vácuo Plus
Ecrã	LCD a cores
Teclado	Tátil retroiluminado
Programas	99 Memórias programáveis, com opção de bloqueio
Funcionalidades Específicas	Botão “pausa” (marinar), vácuo por etapas, deteção de evaporação de líquidos, programa embalamento, descompressão controlada por impulsos, Vac-Norm ready
Soldadura	Dupla, barra de 420 mm sem cabos
Estrutura	Carroçaria e cuba em aço inoxidável, cuba embutida, tampa transparente
Manutenção	Programa dry-oil, contador de horas (mudança de óleo)
Segurança	Proteções por falha de vácuo
Capacidade da Bomba (50 Hz)	20 m³/h
Capacidade da Bomba (60 Hz)	24 m³/h
Comprimento da Barra de Soldadura	420 mm
Potência Total	750 W
Pressão Máxima de Vácuo	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 mm x 415 mm x 180 mm
Dimensões Exteriores (Largura x Profundidade x Altura)	484 mm x 529 mm x 448 mm
Peso Líquido	56.7 kg
Nível de Ruído (1 m)	75 dB(A)
Ruído de Fundo	32 dB(A)