

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Embaladora Vácuo Profissional 420mm | Vácuo Plus | 230V

### Informacoes do Produto

SKU:	SM1140777	Modelo:	1140777
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1140777

### Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de câmara, 420mm barra soldadura, 20m<sup>3</sup>/h bomba.  
Ideal para HORECA, garante conservação com precisão.

## Descricao Completa

### Embaladora Vácuo Profissional — Principais Vantagens

A Embaladora Vácuo Profissional (ou máquina de vácuo, vácuadora) foi concebida para satisfazer as exigências de qualquer cozinha HORECA, desde restaurantes e hotéis até cozinhas industriais. Equipada com tecnologia de ponta da Busch, esta máquina oferece um controlo de vácuo por sensor de precisão superior, garantindo uma conservação otimizada dos alimentos e prolongando significativamente a sua frescura e qualidade.

Com a função "Vácuo Plus", poderá embalar produtos sensíveis com total segurança, evitando a deformação. O painel LCD a cores proporciona acesso imediato a todas as informações operacionais, enquanto o teclado retroiluminado tátil e a memória para 99 programas asseguram uma utilização intuitiva e eficiente. Esta solução é ideal para quem procura fiabilidade e resultados consistentes no dia a dia do seu negócio.

A versatilidade da embaladora é reforçada por funcionalidades como o programa de vácuo por etapas, a deteção de evaporação de líquidos e a soldadura dupla, que garantem a vedação perfeita de qualquer produto. A barra de soldadura sem cabos facilita a limpeza e manutenção, enquanto a função Vac-Norm ready com descompressão automática otimiza o uso de recipientes exteriores.

### Aplicações

Esta embaladora de vácuo é indispensável em cozinhas profissionais de hotéis, restaurantes, catering e estabelecimentos de restauração de grande volume. É perfeita para a conservação de carnes, peixes, vegetais e pratos confeccionados, otimizando o planeamento e reduzindo o desperdício alimentar. A funcionalidade "pausa" é ideal para marinar alimentos, acelerando o processo e intensificando sabores.

A sua robustez e funcionalidades avançadas tornam-na adequada para uso intensivo em ambientes onde a higiene e a eficiência são prioritárias. O programa de embalamento de sacos e a descompressão controlada por impulsos permitem adaptar o processo a diferentes tipos de alimentos e embalagens, assegurando sempre os melhores resultados de conservação.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Capacidade da bomba</b>	20 m <sup>3</sup> /h
<b>Capacidade da bomba (60 Hz)</b>	24 m <sup>3</sup> /h
<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 mm x 415 mm x 180 mm
<b>Dimensões exteriores (Largura x Profundidade x Altura)</b>	484 mm x 529 mm x 448 mm
<b>Peso líquido</b>	57 kg
<b>Nível de ruído (a 1 m)</b>	75 dB(A)
<b>Ruído de fundo</b>	32 dB(A)
<b>Material da carroçaria e cuba</b>	Aço inoxidável
<b>Tipo de cuba</b>	Embutida
<b>Tampa</b>	Transparente
<b>Função "dry-oil"</b>	Programa para secagem da bomba
<b>Contador de horas</b>	Para mudança de óleo
<b>Sistema de segurança</b>	Proteções por falha de vácuo