

# 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

## Embaladora de Vácuo Profissional 420mm | Vácuo por Sensor

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1140779	<b>Modelo:</b>	1140779
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561005553

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561005553
<b>Modelo</b>	1140779

### Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional com bomba de 20 m<sup>3</sup>/h e barra de 420 mm. Controlo por sensor, soldadura dupla e até 99 programas para máxima versatilidade e conservação de alimentos em HORECA.

## Descricao Completa

### Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Esta embaladora de vácuo (máquina de vácuo) foi concebida para elevar a eficiência e segurança alimentar em qualquer cozinha profissional. Equipada com a comprovada tecnologia **Busch**, oferece controlo de vácuo por sensor, garantindo resultados precisos e consistentes em cada embalagem. Ideal para chefs e gestores de restauração que procuram otimizar a conservação dos alimentos, prolongando a sua vida útil e mantendo a frescura.

O painel LCD a cores, juntamente com o teclado tátil retroiluminado, proporciona uma interface intuitiva e de fácil utilização. Com capacidade para armazenar até 99 programas, adapta-se a diversas necessidades de embalagem, desde carnes a vegetais, com a opção de bloqueio de programas para manter a consistência. A função “pausa” permite marinar alimentos diretamente na máquina, intensificando sabores e economizando tempo.

Funcionalidades avançadas como a deteção de evaporação de líquidos e o programa de vácuo por etapas asseguram um embalagem perfeito, mesmo com produtos delicados. A soldadura dupla garante uma selagem robusta e fiável, enquanto a descompressão controlada por impulsos e a compatibilidade Vac-Norm oferecem máxima versatilidade para diversas aplicações culinárias. A construção em aço inoxidável, com cuba embutida e tampa transparente, reflete a durabilidade e o design higiénico essenciais para o setor HORECA.

### Aplicações

Perfeita para restaurantes, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que exigem máxima fiabilidade. É a solução ideal para embalar a vácuo grandes volumes de alimentos, otimizando o espaço de armazenamento e reduzindo o desperdício alimentar. A sua robustez e capacidade adaptável tornam-na indispensável para operações de alta cadência, garantindo a qualidade dos produtos desde a preparação até ao serviço.

### Especificações Técnicas

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

<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>Tipo de Plugue</b>	EU (SCHUKO 2P+G)
<b>Dimensões Internas (L x P x A)</b>	430 mm x 415 mm x 180 mm
<b>Dimensões Exteriores (L x P x A)</b>	484 mm x 529 mm x 448 mm
<b>Peso Líquido</b>	57 kg
<b>Nível de Ruído (1 m)</b>	75 dB(A)
<b>Ruído de Fundo</b>	32 dB(A)