

# 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: 22/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Embaladora de Vácuo Profissional Horizontal 20 m³/h 420mm

### Informacoes do Produto

|               |           |                |         |
|---------------|-----------|----------------|---------|
| <b>SKU:</b>   | SM1141104 | <b>Modelo:</b> | 1141104 |
| <b>Marca:</b> | Sammic    | <b>EAN:</b>    | N/D     |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |         |
|---------------|---------|
| <b>Marca</b>  | Sammic  |
| <b>Modelo</b> | 1141104 |

### Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional com bomba de 20 m<sup>3</sup>/h e barra de 420mm. Controlo por sensor, 99 programas e soldadura dupla para resultados perfeitos.

## Descricao Completa

### Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

A embaladora de vácuo (seladora a vácuo) com bomba Busch foi concebida para satisfazer as exigências de cozinhas profissionais, oferecendo controlo de vácuo por sensor e a função de vácuo plus, garantindo uma conservação superior dos alimentos. Ideal para otimizar processos de armazenamento e preparação, este equipamento assegura que os produtos mantêm a sua frescura e propriedades organoléticas por mais tempo.

Equipada com um ecrã LCD a cores que apresenta toda a informação de forma clara e um teclado tátil retroiluminado, a operação é intuitiva e eficiente. A memorização de até 99 programas com opção de bloqueio permite padronizar os processos e maximizar a produtividade, enquanto o botão "pausa" é perfeito para marinar alimentos dentro da própria câmara, intensificando sabores.

A inovadora deteção de evaporação de líquidos e o programa de vácuo por etapas previnem danos aos alimentos delicados ou com elevado teor de humidade, assegurando uma selagem perfeita e segura. A robusta construção em aço inoxidável, tanto na carroçaria como na cuba embutida, e a tampa transparente garantem durabilidade, higiene e uma monitorização constante do processo.

Com funcionalidades como a soldadura dupla, barra de soldadura sem cabos e descompressão controlada por impulsos, esta máquina oferece uma versatilidade excepcional. O programa *dry-oil* para secagem da bomba, o contador de horas para mudança de óleo e o sistema de segurança por falha de vácuo reforçam a fiabilidade e longevidade do equipamento, tornando-o um investimento seguro e rentável para o seu negócio.

### Aplicações

Este equipamento é indispensável para restaurantes de alta cozinha, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram prolongar a vida útil dos alimentos, otimizar a gestão de stock e implementar técnicas como o sous-vide. É igualmente adequado para talhos e peixarias que necessitam de embalar produtos frescos ou processados com a máxima higiene e segurança alimentar.

A sua capacidade de programação e robustez tornam-na ideal para operações de alto volume, garantindo resultados consistentes e profissionais, enquanto a facilidade de limpeza e manutenção

asseguram um fluxo de trabalho contínuo e eficiente.

## Especificações Técnicas

| Característica                    | Detalhe                       |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| Capacidade da bomba               | 20 m <sup>3</sup> /h          |
| Capacidade da bomba (60 Hz)       | 24 m <sup>3</sup> /h          |
| Comprimento da barra de soldadura | 420 mm                        |
| Potência Total                    | 750 W                         |
| Pressão de vácuo (máxima)         | 2 mbar                        |
| Alimentação eléctrica             | 230 V / 50-60 Hz / 1~ (5.5 A) |
| Plugue                            | EU (SCHUKO 2P+G)              |
| Dimensões internas (L x P x A)    | 568 mm x 431 mm x 215 mm      |
| Dimensões exteriores (L x P x A)  | 634 mm x 552 mm x 513 mm      |
| Peso líquido                      | 76 kg                         |
| Nível de ruído (a 1 m)            | 75 dB(A)                      |
| Ruído de fundo                    | 32 dB(A)                      |