

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 Horizontal 20 m³/h 420mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM1141104	Modelo:	1141104
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1141104

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional com bomba de 20 m³/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 ³ /h
Capacidade da bomba (60 Hz)	24 m ³ /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)