

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Embaladora de Vácuo Profissional 20 m³/h Barra 420 mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------|
| SKU: | SM1141119 | Modelo: | 1141119 |
| Marca: | Sammic | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------|
| Marca | Sammic |
| Modelo | 1141119 |

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de câmara, 20 m³/h, barra de soldadura de 420 mm.
Ideal para uso intensivo em hotelaria e restauração.

Descricao Completa

embaladora vácuo — Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Maximize a conservação dos seus alimentos e otimize a gestão do seu inventário com esta embaladora de vácuo de câmara (também conhecida como máquina de vácuo profissional). Equipada com a renomada tecnologia Busch, garante um controlo de vácuo preciso por sensor e funcionalidades avançadas para atender às exigências de cozinhas profissionais e estabelecimentos HORECA.

Sacie as suas necessidades de embalamento com funcionalidades como o controlo de vácuo por sensor, o modo "vácuo plus" para resultados superiores e um ecrã LCD a cores que apresenta toda a informação relevante num ápice. A programação intuitiva com memória para 99 programas permite uma operação eficiente e consistente, enquanto a opção de bloqueio assegura a segurança operacional.

A versatilidade é um atributo chave, com a capacidade de marinar alimentos utilizando o botão "pausa" e um programa de vácuo por etapas que se adapta a diferentes produtos. A deteção de evaporação de líquidos e a soldadura dupla garantem um selo perfeito, protegendo os seus produtos e prolongando a sua frescura.

Aplicações

Esta embaladora de vácuo é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos industriais e comerciais, incluindo restaurantes de alta gastronomia, hotéis, empresas de catering e cozinhas de produção. É perfeitamente adequada para a conservação de carnes, peixes, vegetais e produtos pré-cozinhados, contribuindo para a redução do desperdício alimentar e para a otimização dos processos de cozinha.

A sua robustez e capacidade de resposta a um uso intensivo tornam-na indispensável em ambientes onde a higiene e a durabilidade dos alimentos são primordiais. O sistema Vac-Norm ready com descompressão automática oferece ainda mais flexibilidade para embalamento externo, expandindo as possibilidades de uso.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| Capacidade da Bomba | 20 m³/h |
| Capacidade da Bomba (60 Hz) | 24 m³/h |
| Comprimento da Barra | 420 mm |
| Potência Total | 750 W |
| Pressão de Vácuo (Máxima) | 2 mbar |
| Alimentação Elétrica | 230 V / 50-60 Hz / 1~ (5.5 A) |
| Plugue | AU/NZ (AS 3112 10A / 2P+G) |
| Dimensões Internas (Largura) | 568 mm |
| Dimensões Internas (Profundidade) | 431 mm |
| Dimensões Internas (Altura) | 215 mm |
| Dimensões Exteriores (Largura) | 634 mm |
| Dimensões Exteriores (Profundidade) | 552 mm |
| Dimensões Exteriores (Altura) | 513 mm |
| Peso Líquido | 76.6 kg |
| Nível de Ruído (1 m.) | 75 dB(A) |
| Ruído de Fundo | 32 dB(A) |