

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Embaladora a Vácuo Profissional L 555mm, 20 m³/h, com Sensor

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|--------------|
| SKU: | SM1141115 | Modelo: | L500 CENTRAL |
| Marca: | Sammic | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------------|
| Marca | Sammic |
| Modelo | L500 CENTRAL |

Descricao Resumida

Embaladora a vácuo profissional de câmara, com barra de soldadura de 555mm, bomba de 20 m³/h, controlo por sensor e 99 programas. Ideal para conservação superior em Horeca.

Descrição Completa

Embaladora a Vácuo Profissional – Principais Vantagens

Concebida para otimizar a conservação de alimentos, esta embaladora a vácuo (ou máquina de vácuo) de câmara profissional oferece tecnologia avançada e robustez. Equipada com bomba de vácuo de alta performance e um sistema de controlo por sensor, garante embalamentos precisos e seguros, prolongando significativamente a vida útil dos produtos.

A interface intuitiva com ecrã LCD a cores e teclado tátil retroiluminado permite uma programação fácil e rápida de até 99 programas, enquanto funcionalidades como o programa de vácuo por etapas e a deteção de evaporação de líquidos asseguram resultados consistentes e de qualidade superior. A soldadura dupla e a construção integral em aço inoxidável AISI 304, incluindo a cuba, conferem-lhe durabilidade e higiene excecionais, essenciais para ambientes HACCP exigentes.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, talhos, supermercados e todas as cozinhas profissionais que procuram maximizar a conservação de alimentos, reduzir o desperdício e otimizar processos de preparação. A sua versatilidade permite embalar uma vasta gama de produtos, desde carnes e peixes a vegetais e pratos confeccionados, sendo também perfeita para marinar alimentos de forma rápida e eficaz graças à função "pausa".

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 | 555 mm |
| Potência Total | 750 W |

| Característica | Detalhe |
|---|-------------------------------|
| Pressão de Vácuo (Máxima) | 2 mbar |
| Alimentação Elétrica | 230 V / 50-60 Hz / 1~ (5.5 A) |
| 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 | 71 kg |
| Nível de Ruído (1 m) | 75 dB(A) |
| Ruído de Fundo | 32 dB(A) |