

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Embaladora a Vácuo com Bomba Busch 40 m³/h

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------------|
| SKU: | SM1140814 | Modelo: | 1140814 |
| Marca: | Sammic | EAN: | 8435561005799 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | Sammic |
| EAN | 8435561005799 |
| Modelo | 1140814 |

Descricao Resumida

Embaladora a vácuo profissional com bomba Busch de 40 m³/h para conservação de alimentos. Inclui controlo de vácuo por sensor, teclado tátil e dupla soldadura. Dimensões: 740x566x997 mm.

Descrição Completa

Embaladora a Vácuo – Principais Vantagens

Maximize a vida útil dos seus alimentos e otimize a gestão do seu inventário com esta embaladora a vácuo, equipada com uma potente bomba Busch de 40 m³/h. Ideal para restaurantes, hotéis e cozinhas industriais, este equipamento (também conhecido como seladora a vácuo) garante uma conservação superior, mantendo a frescura e as propriedades organoléticas dos produtos por mais tempo.

O sistema de controlo de vácuo por sensor assegura uma precisão inigualável, adaptando-se a diversos tipos de alimentos e texturas. O seu ecrã LCD a cores oferece uma leitura instantânea de todas as informações relevantes, enquanto o teclado tátil retroiluminado proporciona uma operação intuitiva e programável com memória para 99 programas, o que agiliza o processo de embalamento em operações de alto volume. A dupla barra de soldadura proporciona uma selagem robusta e fiável, evitando fugas e contaminações.

Aplicações

Esta máquina de embalar a vácuo é imprescindível em qualquer cozinha profissional que procure otimizar a conservação e preparação de alimentos. É perfeita para chefs que utilizam a técnica Sous Vide, para marinar carnes e peixes com o botão “pausa”, ou para o embalamento eficiente de grandes quantidades de produtos para armazenamento prolongado. A deteção de evaporação de líquidos e o programa de vácuo por etapas tornam-na ideal para produtos delicados ou com alto teor de humidade, garantindo resultados impecáveis em cada utilização.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|-----------------------------|----------------------|
| Capacidade da bomba | 40 m ³ /h |
| Capacidade da bomba (60 Hz) | 48 m ³ /h |

| Característica | Detalhe |
|---|-----------------------------------|
| Comprimento da barra | 413 mm + 656 mm |
| Potência Total | 1100 W |
| Pressão vácuo (máxima) | 0.5 mbar |
| Alimentação elétrica | 400 V-230 V / 50 Hz / 3N~ (5.9 A) |
| Conexão elétrica | 3P+N+G |
| Dimensões internas (L x P x A) | 672 mm x 481 mm x 200 mm |
| Dimensões exteriores (L x P x A) | 740 mm x 566 mm x 997 mm |
| Peso líquido | 145 kg |
| Nível de ruído (1 m.) | 75 dB(A) |
| Ruído de fundo | 32 dB(A) |