

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

Máquina de Vácuo Profissional 40m³/h Dupla Barra Soldadura

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140815	Modelo:	1140815
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1140815

Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional de câmara, 40 m³/h, com dupla barra de soldadura (413+656mm), controlo por sensor e 99 programas. Ideal para HORECA.

Descricao Completa

Máquina de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Esta máquina de vácuo profissional (também conhecida como embaladora a vácuo) foi concebida para oferecer o mais alto desempenho e fiabilidade em ambientes de restauração e hotelaria. Com uma potente bomba de 40 m³/h e controlo de vácuo por sensor, garante uma conservação superior dos alimentos, prolongando a sua frescura e reduzindo o desperdício.

A tecnologia inovadora Power by Busch e o ecrã LCD a cores proporcionam uma operação intuitiva e programável, com memória para 99 programas. Funcionalidades como o vácuo plus, pausa para marinar e programa de vácuo por etapas otimizam cada ciclo de embalagem, adaptando-se às necessidades específicas de cada tipo de produto.

A segurança e durabilidade são garantidas pela construção integral em aço inoxidável, tanto na carroçaria como na cuba, e pela barra de soldadura dupla sem cabos, que assegura uma selagem perfeita. Os programas de secagem de óleo dry-oil e o contador de horas de funcionamento da bomba facilitam a manutenção preventiva, assegurando uma vida útil prolongada do equipamento.

Aplicações

Ideal para cozinhas profissionais, restaurantes, hotéis, talhos, delicatessens e qualquer negócio HORECA que necessite de conservar alimentos de forma eficiente. Perfeita para embalagem de carnes, peixes, legumes, queijos e produtos confeccionados, otimizando a gestão de stocks e a preparação de alimentos. A sua capacidade e robustez tornam-na adequada para uso intensivo e contínuo.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba	40 m ³ /h
Capacidade da bomba (60 Hz)	48 m ³ /h
Comprimento da barra	413 mm + 656 mm

Característica	Detalhe
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 (LxPxA)	672 mm x 481 mm x 200 mm
Dimensões exteriores (LxPxA)	740 mm x 566 mm x 997 mm
Peso líquido	146 kg
Nível de ruído (1 m)	75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)