

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Embaladora de Vácuo Profissional 63 m³/h, Dupla Barra

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1140838	<b>Modelo:</b>	1140838
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561005812

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561005812
<b>Modelo</b>	1140838

### Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de câmara com bomba Busch de 63 m<sup>3</sup>/h e dupla barra de soldadura de 413 mm + 656 mm.

## Descricao Completa

### Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

A embaladora de vácuo, também conhecida como máquina de vácuo ou seladora a vácuo, foi desenvolvida para otimizar o processo de conservação de alimentos em ambientes de elevada exigência, como restaurantes, hotéis e cozinhas industriais. Equipada com tecnologia avançada "Powered by Busch", esta máquina garante um vácuo de exceção, prolongando significativamente a vida útil dos produtos e mantendo as suas propriedades organolépticas inalteradas. A interface intuitiva com ecrã LCD a cores e teclado tátil retroiluminado confere uma experiência de utilização superior e permite programar até 99 ciclos diferentes, otimizando fluxos de trabalho e reduzindo o desperdício.

A sua construção robusta em aço inoxidável, tanto na carroçaria como na cuba, assegura durabilidade e fácil higienização, elementos cruciais para a conformidade com as normas sanitárias do setor HORECA. Funcionalidades como a soldadura dupla e a barra de soldadura sem cabos evitam fugas e garantem embalamentos seguros e herméticos. Além do mais, a certificação NSF atesta a sua qualidade e segurança para uso profissional intensivo.

### Aplicações

Este equipamento é ideal para estabelecimentos que procuram elevar a qualidade e eficiência na conservação de alimentos, desde restaurantes gourmet e hotéis de luxo, a cozinhas de produção intensiva e serviços de catering. Perfeita para marinar alimentos rapidamente com a função "pausa", embalar produtos delicados com o vácuo por etapas ou gerir grandes volumes através do programa de embalamento de sacos. A funcionalidade Vac-Norm ready com descompressão automática torna-a ainda mais versátil para embalagens externas.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba	63 m <sup>3</sup> /h
Comprimento da barra de soldadura	413 mm + 656 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Potência Total</b>	1500 W
<b>Pressão de vácuo (máxima)</b>	0.5 mbar
<b>Alimentação elétrica</b>	400 V- / 50 Hz / 3N~ (6.7 A)
<b>Conexão elétrica</b>	3P+N+G
<b>Dimensões internas (L x P x A)</b>	672 x 481 x 200 mm
<b>Dimensões exteriores (L x P x A)</b>	740 x 566 x 997 mm
<b>Peso líquido</b>	159 kg
<b>Nível de ruído (a 1 m)</b>	75 dB(A)
<b>Ruído de fundo</b>	32 dB(A)