

# 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: 21/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Embaladora Seladora a Vácuo Profissional 63 m<sup>3</sup>/h Soldadura Dupla

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1140840	<b>Modelo:</b>	1140840
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1140840

### Descricao Resumida

Embaladora seladora a vácuo profissional de câmara, 63 m<sup>3</sup>/h, com soldadura dupla e ecrã LCD. Ideal para hotelaria e restauração. 400V.

## Descricao Completa

### Embaladora a Vácuo Profissional — Embaladora Seladora a Vácuo Profissional — Principais Vantagens

A Embaladora Seladora a Vácuo, também conhecida como máquina de vácuo ou vacuolizadora, representa um investimento essencial para qualquer estabelecimento HORECA que preze pela conservação superior e apresentação impecável dos seus alimentos. Com um robusto motor Busch e controlo de vácuo por sensor, esta máquina garante uma selagem hermética e consistente, prolongando significativamente a vida útil dos produtos e otimizando o seu armazenamento.

Equipada com um intuitivo ecrã LCD a cores e um teclado tátil retroiluminado, a operação desta embaladora de vácuo é surpreendentemente simples. A capacidade de programar até 99 ciclos de vácuo e a funcionalidade "pausa" para marinar alimentos conferem uma versatilidade sem igual, adaptando-se às mais diversas necessidades da restauração e hotelaria.

A inovadora deteção de evaporação de líquidos, a soldadura dupla e a barra de soldadura sem cabos asseguram resultados perfeitos, mesmo com produtos sensíveis. Adicionalmente, funcionalidades como o programa de embalagem de sacos, a descompressão controlada por impulsos e a compatibilidade Vac-Norm expandem as possibilidades de utilização, tornando-a uma aliada indispensável na sua cozinha profissional.

### Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de alta cozinha, hotéis, empresas de catering, talhos e peixarias, até cozinhas industriais e operações de grande volume. Perfeita para a conservação de carnes, peixes, vegetais, molhos e produtos pré-confeccionados, garantindo frescura, sabor e segurança alimentar. A sua robustez e funcionalidades avançadas permitem um uso intensivo, assegurando a rentabilidade e a eficiência operacional em ambientes exigentes.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

<b>Capacidade da Bomba</b>	63 m <sup>3</sup> /h
<b>Comprimento da Barra de Soldadura</b>	413 mm + 656 mm
<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 mm x 481 mm x 200 mm
<b>Dimensões Exteriores (L x P x A)</b>	740 mm x 566 mm x 997 mm
<b>Peso Líquido</b>	159 kg
<b>Nível de Ruído (1 m.)</b>	75 dB(A)
<b>Ruído de Fundo</b>	32 dB(A)
<b>Certificação</b>	Homologado por NSF
<b>Material</b>	Carroçaria e cuba em aço inoxidável, tampa transparente