

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 de Vácuo Industrial 63 m³/h - Dupla Barra de Soldadura

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140841	Modelo:	1140841
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1140841

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo industrial com bomba de 63 m³/h e dupla barra de soldadura (413 mm + 656 mm). Ideal para HORECA, garante conservação superior e eficiência.

Descrição Completa

Embaladora de Vácuo Industrial — Principais Vantagens

A embaladora de vácuo industrial (também conhecida como máquina de vácuo ou seladora a vácuo) é um equipamento essencial para qualquer negócio HORECA que procure otimizar a conservação de alimentos, reduzir o desperdício e melhorar a eficiência da cozinha. Este modelo de alta performance, com bomba Busch de 63 m³/h, garante um vácuo potente e fiável, ideal para operações contínuas e exigentes.

Equipada com controlo de vácuo por sensor, vácuo plus e um ecrã LCD a cores, esta máquina oferece uma precisão inigualável e uma operação intuitiva. A memória para 99 programas permite padronizar processos, garantindo resultados consistentes, enquanto a opção "pausa" é perfeita para marinar alimentos de forma eficiente. A soldadura dupla assegura uma selagem hermética e segura, crucial para a longevidade dos produtos embalados.

Aplicações

Este equipamento robusto é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos no setor da restauração e hotelaria, incluindo restaurantes gourmet, hotéis de grande porte, cozinhas de catering, talhos, peixarias e empresas de processamento alimentar. É perfeito para a conservação de carnes, peixe, vegetais, molhos e produtos cozinhados, prolongando significativamente a sua frescura e prazo de validade. A funcionalidade Vac-Norm ready com descompressão automática adapta-se perfeitamente à embalagem em vácuo de recipientes.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba	63 m ³ /h
Comprimento da barra de soldadura	413 mm + 656 mm (dupla)
Potência Total	1500 W
Pressão de vácuo (máxima)	0.5 mbar

Alimentação eléctrica	400 V- / 50 Hz / 3N~ (6.7 A)
Conexão eléctrica	3P+N+G
Dimensões internas (LPA)	672 mm x 481 mm x 200 mm
Dimensões exteriores (LPA)	740 mm x 566 mm x 997 mm
Peso líquido	160 kg
Nível de ruído (1 m)	75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)
Bomba	Busch
Controlo de vácuo	Por sensor
Interface	LCD a cores, teclado tátil retroiluminado
Programação	99 programas com memória
Funcionalidades adicionais	Vácuo plus, pausa para marinar, vácuo por etapas, deteção de evaporação de líquidos, programa de embalamento de sacos, descompressão controlada por impulsos, Vac-Norm ready, programa dry-oil, contador de horas para mudança de óleo, sistema de segurança
Construção	Carroçaria e cuba em aço inoxidável, tampa transparente
Homologação	NSF