

# 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 de Vácuo Profissional 63 m³/h Soldadura Dupla

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1140843	<b>Modelo:</b>	1140843
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1140843

### Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de câmara, 63 m<sup>3</sup>/h, soldadura dupla. Ideal para HORECA, conservação e Sous Vide. Dimensões compactas e potente.

## Descrição Completa

### Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

A embaladora de vácuo, também conhecida como máquina de vácuo ou seladora a vácuo, é um equipamento indispensável para qualquer negócio no setor HORECA que procura otimizar a conservação de alimentos, reduzir o desperdício e aumentar a eficiência operacional. Este modelo avançado garante uma preservação superior, prolongando significativamente a vida útil dos produtos e mantendo as suas propriedades organoléticas inalteradas, crucial para a qualidade e satisfação do cliente.

Equipada com controlo de vácuo por sensor e a função Vácuo Plus, permite um embalamento preciso e adaptável a diversos tipos de alimentos, líquidos ou sólidos. A soldadura dupla assegura uma selagem perfeita e duradoura, fundamental para evitar contaminações e manter a frescura. A sua construção robusta em aço inoxidável, tanto na carroçaria como na cuba, garante durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo os mais elevados padrões de higiene.

A interface intuitiva com LCD a cores e teclado tátil retroiluminado, juntamente com a memória para 99 programas, oferece uma operacionalidade sem precedentes. Funcionalidades como o botão "pausa" para marinar alimentos e a deteção de evaporação de líquidos, distinguem-na como uma solução de ponta para cozinhas profissionais, hotéis e restaurantes exigentes.

### Aplicações

Esta embaladora de vácuo é ideal para uma vasta gama de aplicações comerciais e industriais. Perfeita para restaurantes que desejam praticar a cozedura Sous Vide ou conservar ingredientes preparados com antecedência. É fundamental em hotéis para gestão de stocks e porcionamento de alimentos, e em cozinhas industriais para otimização de processos e conformidade com as normas HACCP.

Adequada para talhos, peixarias, pastelarias e bares que necessitam de prolongar a frescura de produtos perecíveis e reduzir perdas. A funcionalidade Vac-Norm ready com descompressão automática torna-a versátil para uso com contentores de vácuo externos, expandindo as suas capacidades de armazenamento e preparação.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Bomba	63 m <sup>3</sup> /h
Comprimento da Barra de Soldadura	413 mm + 656 mm
Potência Total	1500 W
Pressão de Vácuo (máx.)	0.5 mbar
Alimentação Elétrica	400 V- / 50 Hz / 3N~ (6.7 A)
Conexão Elétrica	3P+N+G
Dimensões Internas (Largura x Profundidade x Altura)	672 mm x 481 mm x 200 mm
Dimensões Exteriores (Largura x Profundidade x Altura)	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)