

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: 22/06/2026

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 com Selagem Dupla

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140820	Modelo:	1140820
Marca:	Sammic	EAN:	8435561005805

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561005805
Modelo	1140820

Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional de câmara com 40 m³/h, soldadura dupla e controlo por sensor. Ideal para hotelaria e restauração, garante conservação superior.

Descricao Completa

A máquina de vácuo profissional (seladora por vácuo) SU-604P CC foi desenvolvida para otimizar a conservação de alimentos, prolongando a sua frescura e qualidade. Ideal para estabelecimentos HORECA, restauração e cozinhas industriais, este equipamento robusto garante um embalamento eficiente e fiável. Com tecnologia de ponta, controlos intuitivos e funcionalidades avançadas, assegura máxima higiene e rentabilidade nas operações diárias.

Máquina de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Maximize a vida útil dos seus produtos com esta máquina de vácuo de câmara de alto desempenho. Equipada com bomba Busch, oferece um controlo de vácuo preciso por sensor, garantindo resultados consistentes e superior qualidade de conservação para uma vasta gama de alimentos. A funcionalidade "vácuo plus" eleva a extração de ar a níveis otimizados, preservando o valor nutricional e o sabor de cada item.

A interface intuitiva com ecrã LCD a cores e teclado tátil retroiluminado proporciona uma operação simplificada e acesso rápido a todas as informações essenciais. Com 99 programas memorizáveis e opção de bloqueio, este equipamento confere total flexibilidade e segurança nas operações, destacando-se pela fiabilidade e durabilidade.

As funcionalidades avançadas, como a soldadura dupla e o programa de vácuo por etapas, permitem um controlo exato sobre o processo, adaptando-se a diferentes texturas e sensibilidades dos alimentos. A deteção de evaporação de líquidos e a descompressão controlada por impulsos protegem os produtos mais delicados, assegurando um embalamento perfeito sem danificar o conteúdo. A construção em aço inoxidável e a homologação NSF garantem a máxima higiene e conformidade com as normas mais rigorosas do setor.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos no setor HORECA e hotelaria, incluindo restaurantes de alta cozinha, hotéis, talhos, supermercados, empresas de catering e cozinhas de produção industrial. A sua robustez e capacidade de processamento (40 m³/h) tornam-na perfeita para operações de médio a grande volume, onde a conservação eficiente e prolongada dos alimentos é crucial. É também uma excelente ferramenta para a prática de Sous-Vide, garantindo vedação hermética para cozeduras precisas.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Bomba (50 Hz)	40 m³/h
Capacidade da Bomba (60 Hz)	48 m³/h
Comprimento da Barra de Soldadura	465 mm
Potência Total	1100 W
Pressão de Vácuo (máxima)	0.5 mbar
Alimentação Elétrica	400 V / 50 Hz / 3N~ (5.9 A)
Dimensões Internas (L x P x A)	672 mm x 481 mm x 200 mm
Dimensões Exteriores (L x P x A)	740 mm x 566 mm x 997 mm
Peso Líquido	145 kg
Nível de Ruído	32 dB(A)
Controlo	Controlo de vácuo por sensor, LCD a cores, teclado tátil retroiluminado
Programação	99 programas memorizáveis, opção de bloqueio, programa de vácuo por etapas
Funcionalidades Adicionais	Vácuo plus, botão "pausa" para marinar, deteção de evaporação de líquidos, soldadura dupla, barra de soldadura sem cabos, programa de embalagem de sacos, descompressão controlada por impulsos, Vac-Norm ready com descompressão automática, programa dry-oil para secagem da bomba, contador de horas para mudança de óleo, sistema de segurança com proteções por falha de vácuo
Estrutura	Carroçaria e cuba de aço inoxidável, tampa transparente
Certificação	Homologado por NSF

Perguntas Frequentes

O que significa "Vac-Norm ready com descompressão automática"?

Esta funcionalidade permite que a máquina esteja pronta a utilizar com recipientes externos Vac-Norm, realizando a descompressão de forma automática para facilitar o processo e prolongar a conservação de líquidos ou produtos delicados.

Como a soldadura dupla beneficia os meus produtos?

A soldadura dupla oferece uma vedação mais robusta e segura, prevenindo fugas de ar e garantindo que os seus produtos se mantêm hermeticamente selados por mais tempo. É um selo de segurança adicional, crucial para produtos de alto valor ou com líquidos.

O programa dry-oil é importante?

Sim, o programa dry-oil é fundamental para a manutenção da máquina. Permite a secagem da bomba de vácuo, prevenindo a condensação e a corrosão, o que prolonga significativamente a vida útil do equipamento e garante o seu bom funcionamento ao longo do tempo.