

# 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: 18/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Embaladora de Vácuo Profissional 63 m³/h, Dupla Barra 465+465mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1140853	<b>Modelo:</b>	1140853
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1140853

### Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional com bomba 63 m<sup>3</sup>/h e dupla barra de soldadura de 465 mm, ideal para cozinhas de hotelaria e restauração. Equipada com controlo por sensor e 99 programas, garante máxima eficiência e fiabilidade na conservação de alimentos.

## Descricao Completa

### Embaladora de Vácuo — Embaladora (e seladora) de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Desenvolvida para as mais exigentes cozinhas profissionais, esta máquina de vácuo incorpora tecnologia de ponta para garantir a máxima eficiência e fiabilidade. Equipada com bomba Busch, oferece um controlo de vácuo por sensor preciso, ideal para preservar a frescura e prolongar a vida útil de diversos produtos alimentares.

A interface intuitiva com LCD a cores e teclado tátil retroiluminado permite uma programação fácil e o armazenamento de até 99 programas, assegurando operações rápidas e consistentes. Funcionalidades como o vácuo plus, a deteção de evaporação de líquidos e a descompressão controlada por impulsos otimizam o processo de embalamento para resultados superiores.

A soldadura dupla e a barra de soldadura sem cabos garantem uma selagem hermética e segura, essencial para a conservação e o transporte de alimentos. O programa de embalamento de sacos específico e a descompressão automática Vac-Norm ready conferem versatilidade a este equipamento, adaptando-se a diversas necessidades na restauração.

### Aplicações

Este equipamento é indispensável em restaurantes de alta gastronomia, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais onde a preservação de alimentos e a otimização de processos são prioritárias. É ideal para marinar alimentos rapidamente com a função "pausa", para embalar produtos delicados com o programa de vácuo por etapas e para manter a frescura de ingredientes a granel, garantindo a qualidade e segurança alimentar.

### Especificações Técnicas

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

<b>Capacidade da bomba</b>	63 m <sup>3</sup> /h
<b>Comprimento da barra de soldadura</b>	465 mm + 465 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>Dimensão interna (L x P x A)</b>	672 mm x 481 mm x 200 mm
<b>Dimensão exterior (L x P x A)</b>	740 mm x 566 mm x 997 mm
<b>Peso líquido</b>	160 kg
<b>Nível de ruído (1 m)</b>	75 dB(A)
<b>Ruído de fundo</b>	32 dB(A)
<b>Material</b>	Carroçaria e cuba de aço inoxidável; Tampa transparente
<b>Certificação</b>	Homologado por NSF