

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

SKU:	SM1140853	Modelo:	1140853
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1140853

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional com bomba 63 m³/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
----------------	---------

Capacidade da bomba	63 m ³ /h
Comprimento da barra de soldadura	465 mm + 465 mm
Potência Total	1500 W
Pressão de vácuo (máxima)	0.5 mbar
Alimentação elétrica	400 V- / 50 Hz / 3N~ (6.7 A)
Conexão elétrica	3P+N+G
Dimensão interna (L x P x A)	672 mm x 481 mm x 200 mm
Dimensão exterior (L x P x A)	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)
Material	Carroçaria e cuba de aço inoxidável; Tampa transparente
Certificação	Homologado por NSF