

# 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: 24/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Embaladora de Vácuo de Câmara Industrial 63 m<sup>3</sup>/h

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1140884	<b>Modelo:</b>	1140884
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561005775

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561005775
<b>Modelo</b>	1140884

### Descricao Resumida

Embaladora de vácuo de câmara industrial com bomba de 63 m<sup>3</sup>/h e barra de soldadura dupla de 530+848 mm. Ideal para conservação superior de alimentos e marinagem.

## Descricao Completa

### Embaladora de Vácuo de Câmara – Principais Vantagens

A embaladora de vácuo de câmara industrial, ou máquina de embalar a vácuo profissional, é um equipamento essencial para qualquer negócio no setor Horeca que procure otimizar a conservação de alimentos. Com a sua bomba Busch de alta performance, este equipamento garante uma extração de vácuo precisa e consistente, prolongando a frescura e a qualidade dos seus produtos.

Equipada com um controlo de vácuo por sensor, vácuo plus e um programa de vácuo por etapas, esta máquina oferece uma flexibilidade inigualável para embalar uma vasta gama de alimentos, desde os mais delicados aos mais densos. A funcionalidade de deteção de evaporação de líquidos e a descompressão controlada por impulsos asseguram resultados perfeitos, minimizando o desperdício.

Pensada para a eficiência e segurança, a embaladora integra uma barra de soldadura dupla sem cabos, garantindo selagens herméticas e duradouras. A homologação NSF atesta a conformidade com as mais rigorosas normas de higiene e segurança alimentar, tornando-a uma solução fiável para cozinhas industriais e restaurantes.

### Aplicações

Este equipamento é ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, talhos, supermercados e qualquer estabelecimento que necessite de conservar grandes volumes de alimentos. Perfeita para marinar carnes e peixes rapidamente através da função "pausa", para porcionar e embalar a vácuo ingredientes frescos ou pré-cozinhados, e para otimizar o espaço de armazenamento ao selar sacos de forma eficaz. A sua robustez e funcionalidades avançadas permitem uma utilização intensiva em ambientes profissionais exigentes.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba	63 m <sup>3</sup> /h

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Comprimento da barra</b>	530 mm + 848 mm
<b>Potência Total</b>	1500 W
<b>Pressão vácuo (máxima)</b>	0.5 mbar
<b>Alimentação eléctrica</b>	400 V- / 50 Hz / 3N~ (6.7 A)
<b>Conexão eléctrica</b>	3P+N+G
<b>Dimensões internas (LxPxA)</b>	864 x 603 x 215 mm
<b>Dimensões exteriores (LxPxA)</b>	960 x 757 x 998 mm
<b>Peso líquido</b>	232 kg
<b>Nível de ruído (1 m.)</b>	75 dB(A)
<b>Ruído de fundo</b>	32 dB(A)