

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Embaladora de Vácuo Profissional 63 m<sup>3</sup>/h Soldadura Dupla

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1140890	<b>Modelo:</b>	1140890
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561005836

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561005836
<b>Modelo</b>	1140890

### Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de câmara com bomba de 63 m³/h. Soldadura dupla e controlo por sensor para ótima conservação de alimentos na hotelaria.

## Descricao Completa

### Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Maximize a vida útil dos seus produtos e otimize a gestão do inventário com esta embaladora de vácuo (seladora a vácuo) de câmara profissional. Projetada para ambientes exigentes como restaurantes, hotéis e cozinhas industriais, oferece desempenho superior e fiabilidade, garantindo a conservação ideal dos alimentos.

Equipada com um avançado controlo de vácuo por sensor e a função "Vácuo Plus", esta máquina assegura uma extração precisa do ar, crucial para a frescura e segurança alimentar. A sua interface intuitiva com LCD a cores e teclado tátil retroiluminado facilita a programação e monitorização de até 99 programas, adaptando-se a diversas necessidades de embalamento.

A funcionalidade "pausa" para marinar e o programa de vácuo por etapas elevam a versatilidade deste equipamento, permitindo processos culinários inovadores. A deteção de evaporação de líquidos e a soldadura dupla com barra sem cabos garantem uma selagem hermética e segura, mesmo para produtos com elevado teor de humidade.

Construída integralmente em aço inoxidável e equipada com bomba Busch, reconhecida pela sua robustez e eficiência, esta embaladora integra também um sistema de segurança abrangente e um programa *dry-oil* para prolongar a vida útil da bomba. A certificação NSF atesta a conformidade com os mais rigorosos padrões de higiene e segurança alimentar.

### Aplicações

Ideal para restaurantes de alta gastronomia, hotéis com serviço de banquetes, talhos, delicatessens e cozinhas de produção em larga escala que exigem a máxima eficiência na conservação de alimentos. Essencial para o pré-preparo de ingredientes, porcionamento e armazenamento a longo prazo de carnes, peixes, vegetais e produtos lácteos, otimizando o fluxo de trabalho e minimizando o desperdício.

### Especificações Técnicas

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

<b>Capacidade da bomba</b>	63 m <sup>3</sup> /h
<b>Comprimento da barra de soldadura</b>	581 mm + 581 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>Dimensões internas (L x P x A)</b>	864 mm x 603 mm x 215 mm
<b>Dimensões exteriores (L x P x A)</b>	960 mm x 757 mm x 998 mm
<b>Peso líquido</b>	232 kg
<b>Nível de ruído (a 1 m)</b>	75 dB(A)
<b>Ruído de fundo</b>	32 dB(A)
<b>Bomba</b>	Busch
<b>Material da carroçaria e cuba</b>	Aço inoxidável
<b>Certificação</b>	NSF