

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Embaladora Vácuo Profissional 63m³/h Dupla Barra 400V

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140891	Modelo:	1140891
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1140891

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de 63m³/h com soldadura dupla e controlo por sensor, ideal para Horeca. Conserve alimentos com máxima eficiência.

Descricao Completa

Embaladora Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Esta robusta embaladora de vácuo profissional, também conhecida como máquina de vácuo ou vácuo-embaladora, foi concebida para responder às exigências da hotelaria, restauração e cozinhas industriais. Equipada com tecnologia avançada, garante a selagem perfeita para prolongar a vida útil dos alimentos e otimizar processos de conservação.

Com um controlo de vácuo por sensor preciso e a função “vácuo plus”, obtém-se uma remoção de ar superior, essencial para marinadas e para preservar a frescura dos produtos. A soldadura dupla assegura uma vedação hermética, impedindo qualquer contaminação ou perda de vácuo.

O painel LCD a cores e o teclado tátil retroiluminado oferecem uma interface intuitiva, permitindo programar até 99 ciclos diferentes. A função “pausa” é ideal para marinar alimentos delicados, enquanto o programa de vácuo por etapas e a deteção de evaporação de líquidos garantem resultados ótimos em qualquer situação.

Aplicações

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering e cozinhas de produção que necessitam de uma solução fiável para embalamento a vácuo. A sua capacidade de bomba de 63 m³/h torna-a perfeita para operações intensas de conservação de carnes, peixes, vegetais e produtos pré-cozinhados, tanto para armazenamento como para cozedura Sous Vide.

A funcionalidade Vac-Norm ready com descompressão automática otimiza o uso com contentores gastronorm, tornando-a versátil para qualquer preparação que exija atmosfera controlada. É uma adição indispensável para qualquer negócio que procure reduzir o desperdício alimentar e garantir a higiene e segurança dos alimentos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba	63 m ³ /h

Característica	Detalhe
Comprimento da barra de soldadura	581 mm + 581 mm (Dupla)
Potência Total	1500 W
Pressão vácuo (máx.)	0.5 mbar
Alimentação elétrica	400 V- / 50 Hz / 3N~ (6.7 A)
Conexão elétrica	3P+N+G
Dimensões internas (L x P x A)	864 mm x 603 mm x 215 mm
Dimensões exteriores (L x P x A)	960 mm x 757 mm x 998 mm
Peso líquido	233 kg
Nível de ruído (1 m)	75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)
Construção	Carroçaria e cuba em aço inoxidável, tampa transparente
Outras funcionalidades	Controlo por sensor, vácuo plus, 99 programas, botão pausa, vac-norm ready, programa dry-oil, contador de horas, sistema de segurança, homologação NSF