

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Embaladora de Vácuo Profissional 63 m³/h Soldadura Dupla

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1140886	<b>Modelo:</b>	1140886
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1140886

### Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional com bomba de 63 m<sup>3</sup>/h e barra de soldadura de 581 mm. Controlo por sensor, 99 programas, soldadura dupla e construção em inox. Ideal para Horeca.

## Descrição Completa

### Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Esta embaladora de vácuo, equipada com tecnologia de ponta, foi concebida para otimizar os processos de conservação de alimentos em ambientes de restauração e hotelaria. Com a sua câmara de vácuo de alta capacidade, garante a extensão da vida útil dos produtos, minimizando o desperdício e preservando as suas propriedades organoléticas de forma eficaz. O controlo preciso por sensor e o sistema de vácuo plus elevam a eficiência, proporcionando resultados consistentes em cada ciclo.

A facilidade de utilização é um dos seus pontos fortes, destacando-se pelo ecrã LCD a cores que apresenta todas as informações relevantes. O teclado tátil retroiluminado e a capacidade de programar até 99 rotinas de embalamento, tornam esta máquina (ou vácuo embalador) uma ferramenta indispensável para cozinhas de alta produtividade. A funcionalidade de soldadura dupla assegura uma vedação hermética, crucial para manter a frescura e segurança alimentar dos produtos.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, talhos, supermercados e todas as cozinhas profissionais que procuram otimizar a gestão de stock e a frescura dos alimentos. É perfeita para embalar a vácuo carnes, peixes, vegetais, legumes e produtos confeccionados, seja para conservação, marinada ou para técnicas de cocção sous-vide. A robustez da construção em aço inoxidável e a homologação NSF garantem um desempenho fiável e higiénico, mesmo em ambientes de uso intensivo.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba	63 m <sup>3</sup> /h
Capacidade da bomba (60 Hz)	75 m <sup>3</sup> /h

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Comprimento da barra de soldadura</b>	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>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>	233 kg
<b>Nível de ruído (1 metro)</b>	75 dB(A)
<b>Ruído de fundo</b>	32 dB(A)
<b>P bomba</b>	Busch
<b>Controlo de vácuo</b>	Por sensor, com vácuo plus
<b>Programas</b>	99 programáveis com opção de bloqueio, pausa para marinar, vácuo por etapas, embalamento de sacos
<b>Outras funcionalidades</b>	Deteção de evaporação de líquidos, descompressão controlada por impulsos, Vac-Norm ready com descompressão automática, programa dry-oil, contador de horas para mudança de óleo, sistema de segurança por falha de vácuo
<b>Construção</b>	Carroçaria e cuba de aço inoxidável, tampa transparente
<b>Certificação</b>	Homologado por NSF