

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Embaladora de Vácuo Profissional 100m³/h com Dupla Barra de Soldadura

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------------|
| SKU: | SM1140938 | Modelo: | 1140938 |
| Marca: | Sammic | EAN: | 8435561005850 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | Sammic |
| EAN | 8435561005850 |
| Modelo | 1140938 |

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de 100m³/h com soldadura dupla de 530+848mm. Ideal para cozinhas HORECA, garante máxima conservação e eficiência.

Descricao Completa

Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Desenvolvida para o uso intensivo em cozinhas industriais, restaurantes e hotéis, esta máquina de embalar a vácuo (ou seladora a vácuo) garante a máxima conservação dos alimentos, prolongando a sua frescura e qualidade. Equipada com tecnologia de ponta e componentes de elevada durabilidade, proporciona um desempenho fiável e consistente para as operações mais exigentes.

Com um controlo de vácuo preciso por sensor e funcionalidades avançadas como vácuo plus e deteção de evaporação de líquidos, esta embaladora adapta-se perfeitamente a diferentes tipos de produtos, incluindo os mais delicados ou com alto teor de humidade. A soldadura dupla assegura uma selagem hermética e segura, essencial para manter a integridade dos alimentos embalados.

A interface intuitiva com ecrã LCD a cores e teclado tátil retroiluminado permite uma programação fácil e rápida de até 99 programas, otimizando o fluxo de trabalho. As funções adicionais como o botão "pausa" para marinar alimentos e o programa de vácuo por etapas oferecem uma versatilidade excepcional para diversas preparações culinárias.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering, talhos e outras cozinhas profissionais que procuram otimizar a conservação de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais e produtos pré-cozinhados. A sua robustez e capacidade de bomba de 100 m³/h tornam-na adequada para volumes médios a elevados de embalamento, garantindo eficiência e poupança de custos a longo prazo.

Perfeita para operações de sous-vide, esta embaladora permite preparar e conservar alimentos com a máxima precisão, mantendo os seus sucos e sabores. Também é uma ferramenta indispensável para otimizar o espaço de armazenamento e reduzir o desperdício alimentar em qualquer estabelecimento HORECA.

Especificações Técnicas

| Característica | Valor |
|----------------|-------|
|----------------|-------|

| | |
|--|--|
| Capacidade da bomba | 100 m³/h |
| Comprimento da barra de soldadura | 530 mm + 848 mm |
| Potência Total | 2200 W |
| Pressão de vácuo (máxima) | 0.5 mbar |
| Alimentação elétrica | 400 V- / 50-60 Hz / 3N~ (8.7 A) |
| Conexão elétrica | 3P+N+G |
| Dimensões internas (LPA) | 864 x 603 x 215 mm |
| Dimensões exteriores (LPA) | 960 x 757 x 998 mm |
| Peso líquido | 250 kg |
| Nível de ruído (1 m.) | 75 dB(A) |
| Ruído de fundo | 32 dB(A) |
| Motor | By Busch |
| Controlo de vácuo | Por sensor |
| Vácuo plus | Sim |
| Programas | 99 programas (programável, com bloqueio) |
| Função marinar | Botão "pausa" |
| Programa de vácuo por etapas | Sim |
| Deteção de evaporação de líquidos | Sim |
| Soldadura | Dupla |
| Soldadura sem cabos | Sim |
| Programa de embalamento de sacos | Sim |
| Descompressão controlada por impulsos | Sim |
| Vac-Norm ready | Com descompressão automática |
| Material da carroçaria e cuba | Aço inoxidável |

| | |
|-----------------------------|------------------------------|
| Tampa | Transparente |
| Programa dry-oil | Para secagem da bomba |
| Contador de horas | Para mudança de óleo |
| Sistema de segurança | Proteções por falha de vácuo |
| Homologações | NSF |