

# 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: 20/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Embaladora Vácuo Profissional 100m<sup>3</sup>/h 530+848mm Barra

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1140940	<b>Modelo:</b>	1140940
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1140940

### Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de câmara, 100m<sup>3</sup>/h, com 2 barras de soldadura (530mm + 848mm). Ideal para HORECA.

## Descricao Completa

### embaladora profissional — Embaladora a Vácuo Profissional — Principais Vantagens

A embaladora a vácuo, ou máquina de vácuo, é um equipamento essencial para qualquer negócio que priorize a conservação e a otimização de espaço dos alimentos. Este modelo, desenhado para o ambiente HORECA e cozinhas industriais, oferece um controlo de vácuo por sensor de alta precisão, assegurando embalagens perfeitas e duradouras. A qualidade e frescura dos produtos são maximizadas, reduzindo desperdícios.

Equipada com um motor Busch, esta máquina garante um desempenho robusto e fiável, fundamental para operações de grande volume. Com um ecrã LCD a cores de fácil leitura e teclado tátil retroiluminado, a operação é intuitiva e eficiente. A memorização de até 99 programas permite uma rápida adaptação a diferentes tipos de produtos e necessidades de embalamento.

Funcionalidades como o vácuo plus, o botão "pausa" para marinar alimentos e a descompressão controlada por impulsos, oferecem uma versatilidade ímpar. A deteção de evaporação de líquidos protege os alimentos mais delicados, enquanto a soldadura dupla e a barra de soldadura sem cabos garantem uma selagem hermética e segura.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, talhos, supermercados, cozinhas de catering e qualquer estabelecimento que necessite de conservar grandes quantidades de alimentos. A sua capacidade e robustez tornam-na perfeita para o embalamento de carnes, peixes, vegetais, queijos e produtos confeccionados, prolongando a sua vida útil e mantendo as suas propriedades organoléticas. O sistema Vac-Norm ready com descompressão automática é excelente para a conservação em contentores externos.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba	100 m <sup>3</sup> /h

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Comprimento da barra de soldadura</b>	530 mm + 848 mm
<b>Potência Total</b>	2200 W
<b>Pressão de vácuo (máxima)</b>	0.5 mbar
<b>Alimentação elétrica</b>	400 V- / 50-60 Hz / 3N~ (8.7 A)
<b>Conexão elétrica</b>	3P+N+G
<b>Dimensões internas (Larg. x Prof. x Alt.)</b>	864 mm x 603 mm x 215 mm
<b>Dimensões exteriores (Larg. x Prof. x Alt.)</b>	960 mm x 757 mm x 998 mm
<b>Peso líquido</b>	250 kg
<b>Nível de ruído (1 metro)</b>	75 dB(A)
<b>Ruído de fundo</b>	32 dB(A)