

# 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: 21/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Embaladora de Vácuo Dupla 400V - 100m<sup>3</sup>/h para Hotelaria

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1140941	<b>Modelo:</b>	1140941
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1140941

### Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de câmara dupla com bomba de 100m<sup>3</sup>/h, barras de soldadura de 530mm + 848mm e 99 programas. Ideal para conservação de alimentos em hotelaria. Dimensões: 960x757x998 mm.

## Descrição Completa

### Embaladora de Vácuo Dupla — Principais Vantagens

Esta avançada embaladora de vácuo (também conhecida como máquina de vácuo ou seladora a vácuo) foi concebida para otimizar os processos de conservação alimentar em ambientes de alta exigência como restaurantes, hotéis e cozinhas industriais. Equipada com tecnologia de ponta, garante a máxima frescura dos alimentos, prolongando a sua vida útil e minimizando o desperdício.

A funcionalidade intuitiva e o controlo preciso do vácuo, aliado a um design robusto em aço inoxidável, asseguram um desempenho fiável e duradouro. A sua capacidade de adaptação a diferentes volumes e tipos de alimentos torna-a uma solução indispensável para qualquer negócio HORECA que procure eficiência e qualidade.

Com um sistema de diagnóstico inteligente e a conveniência de programas personalizáveis, esta máquina de vácuo profissional foi construída para simplificar as operações diárias, tornando-as mais produtivas e economicamente vantajosas.

### Aplicações

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering e cozinhas centrais que necessitem de embalar grandes quantidades de alimentos. Perfeita para a conservação de carnes, peixes, vegetais, molhos e produtos cozinhados, garantindo a sua integridade e sabor. Também adequada para técnicas de cozinha Sous Vide, maximizando a qualidade dos pratos.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba	100 m <sup>3</sup> /h
Comprimento da barra de soldadura	530 mm + 848 mm (dupla)
Potência Total	2200 W

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<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 da cuba (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>	251 kg
<b>Nível de ruído (a 1 m.)</b>	75 dB(A)
<b>Ruído de fundo</b>	32 dB(A)
<b>Controlo</b>	Por sensor, LCD a cores, teclado tátil retroiluminado, 99 programas
<b>Funcionalidades adicionais</b>	Vácuo plus, botão pausa p/ marinar, vácuo por etapas, deteção de evaporação, soldadura dupla s/ cabos, programa embalagem sacos, descompressão controlada, Vac-Norm ready c/ descompressão automática, dry-oil p/ secagem da bomba, contador horas p/ mudança óleo, sistema de segurança
<b>Materiais</b>	Carroçaria e cuba em aço inoxidável, tampa transparente
<b>Homologação</b>	NSF