

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Máquina de Vácuo de Câmara Industrial 100 m<sup>3</sup>/h Soldadura Dupla

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1140943	<b>Modelo:</b>	1140943
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1140943

### Descricao Resumida

Máquina de vácuo industrial de câmara e bomba de 100 m<sup>3</sup>/h, com soldadura dupla e 99 programas para máxima eficiência e conservação em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Máquina de Vácuo Industrial – Principais Vantagens

Esta máquina de vácuo industrial de câmara, equipada com bomba Busch e controlo de vácuo por sensor de alta precisão, destaca-se pela sua robustez e fiabilidade, ideal para cozinhas profissionais. O seu design com soldadura dupla e barra de soldadura sem cabos assegura um selamento perfeito e duradouro, otimizando a conservação de alimentos e reduzindo o desperdício.

Com a capacidade de programar até 99 ciclos diferentes, esta embaladora a vácuo (também conhecida como vácuo seladora) oferece uma flexibilidade sem precedentes, adaptando-se a diversas necessidades e produtos, desde carne a legumes, molhos e produtos delicados. A funcionalidade "vácuo por etapas" e "deteção de evaporação de líquidos" protege os alimentos mais sensíveis ou com alto teor de líquido, garantindo resultados superiores e consistentes. A homologação pela NSF evidencia o compromisso com os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar.

### Aplicações

Este equipamento é uma solução de excelência para cozinhas industriais, restaurantes de alta rotatividade, hotéis, talhos e charcutarias que procuram maximizar a vida útil dos seus produtos, preservar a frescura e otimizar processos de cozinha sous-vide. É igualmente adequada para empresas de catering, permitindo preparar e embalar grandes volumes de alimentos de forma eficiente e segura. A função "pausa" é ideal para marinar ingredientes, intensificando sabores e economizando tempo na preparação.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Bomba	100 m <sup>3</sup> /h
Comprimento da Barra de Soldadura	530 mm + 848 mm (soldadura 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 Câmara (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 (1 m.)</b>	75 dB(A)
<b>Ruído de Fundo</b>	32 dB(A)
<b>Material da Carroçaria e Cuba</b>	Aço inoxidável
<b>Controlo de Vácuo</b>	Por sensor
<b>Programas</b>	99 programas com opção de bloqueio, "pausa" para marinar, vácuo por etapas, embalamento de sacos, descompressão controlada por impulsos, Vac-Norm ready com descompressão automática
<b>Manutenção</b>	Programa dry-oil para secagem da bomba, contador de horas para mudança de óleo
<b>Certificação</b>	Homologado por NSF