

# 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



## Máquina de Embalar a Vácuo Profissional 100 m<sup>3</sup>/h, Cuba Inox

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1140948	<b>Modelo:</b>	1140948
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561005867

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561005867
<b>Modelo</b>	1140948

### Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional com bomba de 100 m<sup>3</sup>/h e soldadura dupla, ideal para HORECA. Preserva alimentos eficientemente e possui programas personalizáveis. Construção robusta em aço inox.

## Descrição Completa

### Máquina de Embalar a Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Desenvolvida para as exigências do setor HORECA e hotelaria, esta máquina de embalar a vácuo (também conhecida como vacuoladora ou seladora a vácuo) oferece um desempenho robusto e fiável, garantindo a ótima conservação dos alimentos. Equipada com tecnologia de ponta, como o controlo de vácuo por sensor e a função Vácuo Plus, permite obter resultados precisos e consistentes, prolongando a frescura e a qualidade dos seus produtos.

A interface intuitiva com LCD a cores e teclado tátil retroiluminado facilita a programação e monitorização do processo, com capacidade para memorizar até 99 programas. Funcionalidades como o botão "pausa" para marinar e o programa de vácuo por etapas otimizam a preparação de diversos alimentos, garantindo a máxima eficiência e adaptabilidade.

A construção em carroçaria e cuba de aço inoxidável confere durabilidade e facilidade de higienização, essencial em ambientes profissionais. A soldadura dupla e o programa de embalamento de sacos asseguram selagem perfeita, enquanto o sistema Vac-Norm ready com descompressão automática agiliza o processo de embalamento externo de produtos líquidos, adaptando-se a diversos tipos de embalagem.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, talhos, charcutarias e cozinhas industriais que procuram otimizar a gestão de stocks, reduzir o desperdício alimentar e garantir a máxima qualidade dos produtos. Perfeita para vácuo de carne, peixe, vegetais, molhos e produtos de charcutaria, contribuindo para uma apresentação impecável e durabilidade prolongada.

Adequada para operações de grande volume, a sua potência e funcionalidades avançadas permitem um fluxo de trabalho contínuo e eficiente, respondendo às exigências de estabelecimentos com elevado rendimento. A conformidade com as normas de higiene e segurança, como a homologação NSF, assegura a sua utilização em ambientes alimentares profissionais.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Valor</b>
<b>Capacidade da bomba</b>	100 m³/h
<b>Comprimento da barra de soldadura</b>	581 mm + 581 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 (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>	250 kg
<b>Nível de ruído (1 m.)</b>	75 dB(A)
<b>Ruído de fundo</b>	32 dB(A)