

# 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: 19/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Embaladora de Vácuo Profissional 100 m<sup>3</sup>/h 581+581mm 400V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1140950	<b>Modelo:</b>	1140950
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1140950

### Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de câmara com bomba de 100 m<sup>3</sup>/h, soldadura dupla de 581+581mm e potência de 2200W, ideal para HORECA.

## Descricao Completa

### Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Otimize a conservação dos alimentos no seu negócio HORECA com esta embaladora de vácuo profissional de câmara, equipada com bomba de vácuo Busch. Projetada para cozinhas industriais, restaurantes e hotéis, esta máquina garante uma selagem hermética superior, prolongando a frescura e a qualidade dos seus produtos. A sua capacidade de 100 m<sup>3</sup>/h assegura um embalamento eficiente e rápido, fundamental em ambientes de elevado volume.

Com recursos avançados como o controlo de vácuo por sensor e a deteção de evaporação de líquidos, esta máquina de embalar (vacuum sealer) oferece resultados consistentes e precisos, minimizando o desperdício. A programação intuitiva com memória para 99 programas e um teclado tátil retroiluminado otimiza o fluxo de trabalho, permitindo a execução rápida de diferentes tipos de embalamento, desde carnes a vegetais, e até mesmo marinadas com a função "pausa".

A construção robusta em aço inoxidável e a tampa transparente garantem durabilidade e facilidade de supervisão do processo. A funcionalidade Vac-Norm ready com descompressão automática e a soldadura dupla sem cabos reforçam a versatilidade e a segurança operacional, tornando-a um investimento inteligente para qualquer estabelecimento que procure excelência na gestão de stock e preparação alimentar.

### Aplicações

Esta embaladora de vácuo é ideal para uma vasta gama de aplicações profissionais, incluindo restaurantes de alta cozinha, hotéis com serviço de banquetes, talhos, supermercados, cozinhas de catering e centros de produção alimentar. É perfeita para porcionar e preservar carnes, peixes, legumes, queijos e até líquidos, garantindo uma vida útil prolongada e mantendo as suas propriedades organolépticas. A capacidade e funcionalidades adaptam-se tanto a pequenas produções diárias como a grandes volumes de embalamento para stock.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

<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)
<b>Bomba de Vácuo</b>	Powered by Busch
<b>Controlo de Vácuo</b>	Por sensor
<b>Teclado e Ecrã</b>	Tátil retroiluminado, LCD a cores
<b>Programas</b>	99 programas memorizáveis
<b>Função Marinada</b>	Botão "pausa"
<b>Sistema de Embalamento</b>	Vácuo por etapas, embalamento de sacos, descompressão controlada por impulsos, Vac-Norm ready
<b>Material</b>	Carroçaria e cuba em aço inoxidável, tampa transparente
<b>Manutenção</b>	Programa dry-oil para secagem da bomba, contador de horas para mudança de óleo
<b>Segurança e Certificação</b>	Proteções por falha de vácuo, homologado por NSF