

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Embaladora a Vácuo Industrial 100 m³/h Soldadura Dupla

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140963	Modelo:	TRIAGEM
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	TRIAGEM

Descricao Resumida

Embaladora a vácuo industrial de 2200W com bomba de 100 m³/h, soldadura dupla e controlo por sensor. Ideal para hotelaria e restauração. Dimensões: 960x757x998 mm.

Descricao Completa

Embaladora a Vácuo Industrial — Principais Vantagens

A embaladora a vácuo (também conhecida como máquina de vácuo ou seladora a vácuo) representa uma solução robusta e avançada para o acondicionamento de alimentos e outros produtos sensíveis à oxidação. Equipada com um controlo de vácuo por sensor, esta máquina garante uma precisão inigualável, prolongando significativamente a frescura e a qualidade dos seus produtos. A função "vácuo plus" otimiza ainda mais o processo, assegurando um vácuo superior e consistente em cada ciclo.

Com um ecrã LCD a cores intuitivo, toda a informação essencial é apresentada de forma clara e acessível, permitindo uma gestão eficiente e sem complicações. O teclado tátil retroiluminado proporciona uma experiência de utilização agradável e funcional, mesmo em ambientes com pouca luz. A capacidade de programar até 99 programas com opção de bloqueio oferece uma versatilidade sem paralelo, adaptando-se a diversos tipos de produto e necessidades de embalagem.

Funcionalidades inovadoras, como o botão "pausa" para marinar alimentos e o programa de vácuo por etapas, elevam as capacidades desta embaladora. A deteção de evaporação de líquidos e a descompressão controlada por impulsos salvaguardam a integridade dos produtos, enquanto a soldadura dupla e a barra de soldadura sem cabos garantem uma selagem hermética e segura. A homologação por NSF atesta a conformidade com os mais rigorosos padrões de segurança e higiene alimentar.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes de alta cozinha, hotéis, talhos, supermercados, charcutarias e empresas de catering. A sua elevada capacidade de bomba e a robustez da construção em aço inoxidável tornam-na perfeita para operações de médio e grande volume.

É particularmente eficaz para a conservação de carnes, peixes, vegetais, queijos e produtos confeccionados, otimizando a gestão de stocks, reduzindo o desperdício alimentar e permitindo a preparação antecipada de alimentos. A função Vac-Norm ready com descompressão automática faculta a utilização de recipientes externos, expandindo a sua utilidade para além do embalamento

em sacos. O programa de embalagem de sacos é um diferencial, garantindo uma proteção eficaz dos alimentos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba	100 m ³ /h
Comprimento da barra	848 mm + 848 mm
Potência Total	2200 W
Pressão de vácuo (máxima)	0.5 mbar
Alimentação elétrica	400 V- / 50-60 Hz / 3N~ (8.7 A)
Conexão elétrica	3P+N+G
Dimensões internas da cuba (L x P x A)	864 mm x 603 mm x 215 mm
Dimensões exteriores (L x P x A)	960 mm x 757 mm x 998 mm
Peso líquido	251 kg
Nível de ruído (1 m)	75 dB(A)
Material	Carroçaria e cuba em aço inoxidável
Homologação	NSF