

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



Embaladora vácuo profissional 100 m³/h, câmara dupla, 400V

Informacoes do Produto

SKU:	SM1141036	Modelo:	1141036
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1141036

Descricao Resumida

Embaladora a vácuo de câmara dupla, ideal para HORECA. Capacidade de bomba 100 m³/h, soldadura dupla, ecrã tátil. Conectividade 400V. Max. 160 caracteres.

Descricao Completa

Embaladora a Vácuo Profissional — Vantagens Otimizadas

Equipe a sua cozinha profissional com a embaladora a vácuo (máquina de vácuo) de câmara dupla, uma solução robusta e de elevada capacidade projetada para operações intensivas no setor HORECA. Com o controlo de vácuo por sensor e a função Vácuo Plus, garante uma conservação superior dos alimentos, prolongando a sua frescura e qualidade de forma significativa. Este equipamento, *powered by Busch*, assegura fiabilidade e desempenho de topo.

A interface com ecrã LCD a cores e teclado tátil retroiluminado oferece uma experiência de utilização intuitiva e programável, capaz de memorizar até 99 programas distintos. Funcionalidades inovadoras como o botão “pausa” para marinar alimentos, o programa de vácuo por etapas, a deteção de evaporação de líquidos e a soldadura dupla sem cabos maximizam a eficiência operacional e a versatilidade. A função Vac-Norm ready com descompressão automática torna o processo ainda mais ágil e seguro.

Construída integralmente em aço inoxidável, com carroçaria e cubas robustas, esta máquina não só garante uma durabilidade excepcional, resistindo aos ambientes mais exigentes, como também cumpre os mais elevados padrões de higiene. O programa *dry-oil* para secagem da bomba e o contador de horas para mudança de óleo otimizam a manutenção preventiva, assegurando o bom funcionamento contínuo do equipamento e minimizando interrupções.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, talhos, supermercados e cozinhas industriais que procuram otimizar a gestão de stock e reduzir o desperdício alimentar. É perfeita para embalar a vácuo carnes, peixes, vegetais, molhos e outros produtos alimentares, tanto crus como cozinhados. A sua capacidade de bomba de 100 m³/h e as barras de soldadura duplas tornam-na adequada para grandes volumes de produção, garantindo embalagens seguras e herméticas.

Especificações Técnicas

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

Capacidade da bomba	100 m ³ /h
Comprimento da barra de soldadura	662 mm + 662 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 (Largura x Profundidade x Altura)	662 mm x 656 mm x 205 mm
Dimensões exteriores (Largura x Profundidade x Altura)	1640 mm x 874 mm x 1370 mm
Peso líquido	366 kg
Nível de ruído (1 m)	75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)