

# 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



## Embaladora de Vácuo Dupla Cuba 155 m<sup>3</sup>/h – 662 mm Barras de Soldadura

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1141056	<b>Modelo:</b>	1141056
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1141056

### Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de dupla cuba com bomba Busch de 155 m<sup>3</sup>/h e 2 barras de soldadura de 662 mm. Ideal para cozinhas industriais, oferece alta capacidade e vácuo preciso para conservação alimentar.

## Descrição Completa

### Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Potencie a eficiência da sua cozinha com a nossa embaladora de vácuo de dupla cuba, uma solução robusta e de alto desempenho (ou "máquina de embalar a vácuo") projetada para as exigências do setor HORECA e hotelaria. Equipada com uma potente bomba de vácuo Busch de 155 m<sup>3</sup>/h, garante um vácuo preciso e fiável, essencial para prolongar a vida útil dos alimentos e otimizar processos de conservação.

A tecnologia avançada, como o controlo de vácuo por sensor, vácuo plus e a deteção de evaporação de líquidos, assegura um embalamento perfeito para qualquer tipo de produto. A interface intuitiva com ecrã LCD a cores e teclado tátil retroiluminado facilita a programação e permite memorizar até 99 programas, proporcionando versatilidade e consistência na operação diária.

Com programas inovadores como o vácuo por etapas, o embalamento de sacos e a descompressão controlada por impulsos, esta máquina adapta-se a diversas necessidades, incluindo a marinada de alimentos através da função "pausa". A construção integral em aço inoxidável e a tampa basculante do mesmo material, juntamente com o programa *dry-oil* para secagem da bomba, garantem durabilidade, fácil manutenção e cumprimento das mais rigorosas normas de higiene, como a homologação NSF.

### Aplicações

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, cozinhas industriais, talhos e estabelecimentos de catering que necessitam de soluções de embalamento a vácuo de alta capacidade. Perfeita para a conservação de grandes quantidades de carne, peixe, vegetais e pratos confeccionados, otimizando o controlo de stocks e reduzindo o desperdício alimentar.

A sua funcionalidade *Vac-Norm ready* com descompressão automática torna-a adequada para a ligação a recipientes externos, expandindo as possibilidades de armazenamento e preparação. Essencial para operações que procuram maximizar a frescura dos produtos, padronizar porções e implementar técnicas de cozinha sous-vide com precisão.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba de vácuo	155 m³/h
Comprimento da barra de soldadura	2 x 662 mm (662 mm + 662 mm)
Potência Total	4200 W
Pressão de vácuo (máxima)	0.5 mbar
Alimentação elétrica	400 V- / 50-60 Hz / 3N~ (11.5 A)
Conexão elétrica	3P+N+G
Dimensões internas (L x P x A)	662 mm x 656 mm x 205 mm
Dimensões exteriores (L x P x A)	1640 mm x 874 mm x 1370 mm
Peso líquido	406 kg
Nível de ruído (a 1 m)	75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)
Bomba	Powered by Busch
Certificação	Homologado por NSF