

# 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



Hotelequip.pt

## Embaladora de Vácuo Industrial 155 m<sup>3</sup>/h com Vácuo Plus, 400V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1141058	<b>Modelo:</b>	1141058
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1141058

### Descricao Resumida

Embaladora de vácuo industrial de alta capacidade (155 m³/h) com barramento duplo de 662 mm. Ideal para uso profissional em hotelaria e restauração, prolongando a frescura dos alimentos.

## Descrição Completa

### Embaladora de Vácuo Industrial – Principais Vantagens

A embaladora de vácuo industrial SU-6160GP+ foi concebida para atender às exigências mais rigorosas do setor HORECA e hotelaria, garantindo a conservação ideal de alimentos e a otimização de processos nas cozinhas profissionais. Com uma bomba de vácuo potente e controlo avançado por sensor, oferece resultados consistentes e de alta qualidade.

Este equipamento robusto (também conhecido como máquina de vácuo ou seladora a vácuo) destaca-se pela sua eficiência e durabilidade, incorporando tecnologia de ponta para assegurar um desempenho superior. A interface intuitiva com LCD a cores e teclado tátil retroiluminado facilita a operação e programação de até 99 ciclos, permitindo uma adaptação perfeita a diversas necessidades culinárias e de armazenamento.

Funcionalidades inovadoras como o vácuo plus, o programa de vácuo por etapas e a deteção de evaporação de líquidos, garantem que até mesmo os alimentos mais delicados ou líquidos sejam embalados com precisão, prolongando a sua frescura e prazo de validade. A construção integral em aço inoxidável e a homologação NSF atestam a sua conformidade com os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar.

### Aplicações

Esta embaladora industrial é ideal para restaurantes de média e grande dimensão, estabelecimentos de catering, hotéis, talhos, peixarias e outras cozinhas institucionais que exigem um elevado volume de embalamento diário. Perfeita para marinar alimentos rapidamente, armazenar produtos frescos ou confeccionados, e para otimizar a preparação para cozedura sous-vide. A capacidade de operar continuamente e a facilidade de manutenção a tornam uma solução indispensável para a gestão eficiente de stocks e redução de desperdícios alimentares.

### Especificações Técnicas

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

<b>Capacidade da Bomba Busch</b>	155 m³/h
<b>Controlo de Vácuo</b>	Por sensor
<b>Função Vácuo Plus</b>	Sim
<b>Ecrã</b>	LCD a cores
<b>Teclado</b>	Tátil retroiluminado
<b>Programas</b>	99 Memórias programáveis
<b>Função Pausa</b>	Para marinar alimentos
<b>Vácuo por Etapas</b>	Sim
<b>Deteção de Evaporação de Líquidos</b>	Sim
<b>Soldadura</b>	Dupla
<b>Barra de Soldadura</b>	662 mm + 662 mm, sem cabos
<b>Programa de Embalamento de Sacos</b>	Sim
<b>Descompressão</b>	Controlada por impulsos, Vac-Norm ready com descompressão automática
<b>Material da Carroçaria e Cubas</b>	Aço inoxidável
<b>Material da Tampa</b>	Aço inoxidável, bascuante
<b>Programa Dry-Oil</b>	Para secagem da bomba
<b>Contador de Horas</b>	Para mudança de óleo
<b>Sistema de Segurança</b>	Proteções por falha de vácuo
<b>Homologação</b>	NSF
<b>Potência Total</b>	4200 W
<b>Pressão Vácuo (Máxima)</b>	0.5 mbar
<b>Alimentação Elétrica</b>	400 V- / 50-60 Hz / 3N~ (11.5 A)
<b>Conexão Elétrica</b>	3P+N+G

**Dimensões Internas (L x P x A)**

662 x 656 x 205 mm

**Dimensões Exteriores (L x P x A)**

1640 x 874 x 1370 mm

**Peso Líquido**

406 kg

**Nível de Ruído (1 m)**

75 dB(A)

**Ruído de Fundo**

32 dB(A)