

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Embaladora de Vácuo Industrial 155 m³/h com Vácuo Plus, 400V

Informacoes do Produto

SKU:	SM1141058	Modelo:	1141058
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	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
----------------	---------

Capacidade da Bomba Busch	155 m³/h
Controlo de Vácuo	Por sensor
Função Vácuo Plus	Sim
Ecrã	LCD a cores
Teclado	Tátil retroiluminado
Programas	99 Memórias programáveis
Função Pausa	Para marinar alimentos
Vácuo por Etapas	Sim
Deteção de Evaporação de Líquidos	Sim
Soldadura	Dupla
Barra de Soldadura	662 mm + 662 mm, sem cabos
Programa de Embalamento de Sacos	Sim
Descompressão	Controlada por impulsos, Vac-Norm ready com descompressão automática
Material da Carroçaria e Cubas	Aço inoxidável
Material da Tampa	Aço inoxidável, bascuante
Programa Dry-Oil	Para secagem da bomba
Contador de Horas	Para mudança de óleo
Sistema de Segurança	Proteções por falha de vácuo
Homologação	NSF
Potência Total	4200 W
Pressão 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 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)