

# 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 Vácuo Profissional 155 m<sup>3</sup>/h – 662mm Barra Soldadura

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1141075	<b>Modelo:</b>	1141075
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1141075

### Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de câmara com capacidade de bomba de 155 m<sup>3</sup>/h e barra de soldadura de 662 mm. Com ecrã LCD a cores e 99 programas, perfeita para hotelaria e restauração.

## Descrição Completa

### Embaladora Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a precisão da embaladora de vácuo (máquina de vácuo) de câmara, equipada com tecnologia Busch, ideal para otimizar a conservação dos alimentos em ambientes profissionais. Esta máquina robusta e fiável foi concebida para oferecer controlo total e resultados consistentes, essenciais para cozinhas de alta exigência, restaurantes, hotéis e pastelarias.

Com um controlo de vácuo por sensor de última geração e a função Vácuo Plus, garante uma extração de ar otimizada, prolongando a frescura e a qualidade dos seus produtos. A sua interface intuitiva com ecrã LCD a cores e teclado tátil retroiluminado permite uma programação fácil, com memória para 99 programas, assegurando versatilidade para diversas necessidades de embalamento. A eficiência energética e a conformidade com as normas de higiene Food Safe, como a homologação NSF, sublinham o compromisso com a segurança alimentar e a sustentabilidade.

Funcionalidades como o programa de vácuo por etapas, a deteção de evaporação de líquidos e a descompressão controlada por impulsos, destacam-se pela capacidade de adaptar o processo de embalamento a diferentes tipos de alimentos, incluindo líquidos delicados ou produtos que requerem marinagem. A construção em aço inoxidável da carroçaria e das cubas, juntamente com a tampa basculante e a barra de soldadura sem cabos, garante durabilidade, higiene e facilidade de manutenção, essenciais para a longevidade do equipamento no seu negócio.

### Aplicações

Esta embaladora de vácuo é indispensável em cozinhas industriais, restaurantes de fine dining, hotéis com serviço de banquetes e qualquer estabelecimento HORECA que vise maximizar a vida útil dos alimentos, reduzir o desperdício e otimizar a preparação pré-cozinhados. É perfeita para embalar carnes, peixes, vegetais, molhos e até mesmo para marinar alimentos de forma rápida e eficaz, assegurando sempre os mais elevados padrões de qualidade e segurança alimentar.

### Especificações Técnicas

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

<b>Capacidade da bomba (50 Hz)</b>	155 m <sup>3</sup> /h
<b>Capacidade da bomba (60 Hz)</b>	186 m <sup>3</sup> /h
<b>Comprimento da barra de soldadura</b>	662 mm
<b>Potência Total</b>	4200 W
<b>Pressão de vácuo (máxima)</b>	0.5 mbar
<b>Alimentação elétrica</b>	400 V / 50-60 Hz / 3N~ (11.5 A)
<b>Dimensões internas (Largura x Profundidade x Altura)</b>	662 mm x 656 mm x 205 mm
<b>Dimensões exteriores (Largura x Profundidade x Altura)</b>	1640 mm x 874 mm x 1370 mm
<b>Peso líquido</b>	400 kg
<b>Nível de ruído (a 1 metro)</b>	75 dB(A)
<b>Ruído de fundo</b>	32 dB(A)