

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

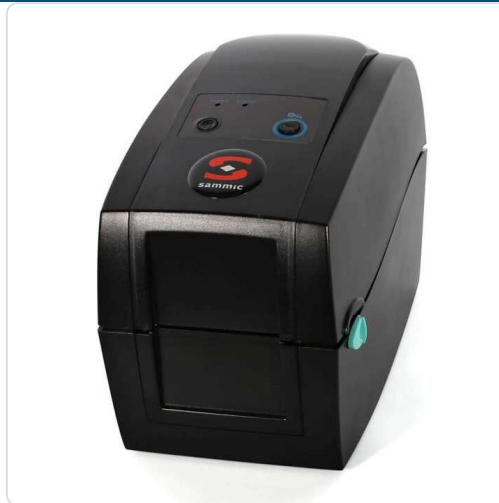


Impressora Térmica para Embaladoras a Vácuo Industriais

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140569	Modelo:	1140569
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1140569

Descricao Resumida

Impressora térmica robusta para embaladoras a vácuo. Impressão a 203 dpi, 127 mm/s.
Ideal para cozedura sous-vide (suporta 100°C).

Descricao Completa

Impressora Térmica Embaladoras — Impressora Térmica para Embaladoras — Principais Vantagens

Maximize a eficiência e a conformidade do seu negócio HORECA com a nossa impressora térmica de alta performance, ideal para embaladoras a vácuo (também conhecidas como vácuo/embaladoras industriais). Esta impressora é projetada para robustez e fiabilidade em ambientes exigentes, garantindo a marcação precisa e duradoura nas suas embalagens, fundamental para a gestão de stocks e rastreabilidade dos produtos alimentares.

A tecnologia de transferência térmica oferece uma superior resistência a temperaturas elevadas, tornando-a a escolha perfeita para processos como cozedura sous-vide, onde as etiquetas podem suportar até 100 °C sem degradação. Facilita uma fácil integração com embaladoras existentes, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo os tempos de inatividade.

Com uma resolução de 203 dpi, assegura que todas as informações impressas, desde datas de validade a códigos de barras, são claras e legíveis. A sua velocidade de impressão de 127 mm/s (5 polegadas por segundo) permite um processamento rápido e eficiente de grandes volumes de etiquetas, contribuindo para uma maior produtividade na sua cozinha profissional ou linha de produção.

Aplicações

Esta impressora térmica é indispensável para cozinhas industriais, restaurantes de alta capacidade, hotéis e instalações de catering que utilizam embalagem a vácuo. É a solução ideal para a marcação de produtos para cozedura sous-vide, armazenamento prolongado e identificação para controlo de qualidade e segurança alimentar. Permite a codificação de produtos preparados com exigências de rastreabilidade, assegurando o cumprimento das normas higienossanitárias.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tecnologias de Impressão	Transferência Térmica / Térmica Direta

Resistência da Etiqueta (Sous-Vide)	100°C (Transferência Térmica)
Resolução	203 dpi (8 dot/mm)
Memória Flash	8 MB
Velocidade de Impressão	127 mm/s (5 polegadas/segundo)
Suporte Códigos	Múltiplas páginas de códigos
Emulações	Sim
Facilidade de Uso	Fácil de usar e manutenção simplificada
Alimentação Elétrica	120 V / 50-60 Hz / 1~
Plugue	USA (NEMA 5-15P / 2P+G)