

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

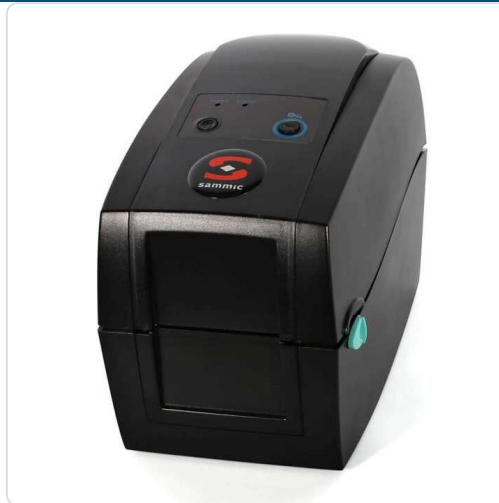


## Impressora Térmica para Embaladoras a Vácuo Industriais

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1140569	<b>Modelo:</b>	1140569
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

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