

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Vácuo Externa 330 mm, Controlo por Sensor

Informacoes do Produto

SKU:	SM5140215	Modelo:	5140215
Marca:	Sammic	EAN:	8435561002880

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561002880
Modelo	5140215

Descricao Resumida

Máquina de vácuo externa de 330 mm com controlo por sensor e bomba autolubrificante. Ideal para Horeca, 230V, 380W.

Descricao Completa

Máquina de Vácuo Externa – Principais Vantagens

A Máquina de Vácuo de Extração Externa SV-33 (também conhecida como seladora a vácuo) representa uma solução robusta e altamente eficiente para o acondicionamento de alimentos em ambientes Horeca e de hotelaria. Concebida para otimizar o processo de conservação, prolonga significativamente a vida útil dos produtos, assegurando a sua frescura e qualidade nutricional por mais tempo.

Este equipamento destaca-se pelo seu sistema de vácuo controlado por sensor, que garante precisão e consistência em cada selagem, minimizando o desperdício. A versatilidade na utilização de sacos com relevo, em diversos tamanhos, torna-a imprescindível para cozinhas profissionais que procuram flexibilidade e adaptabilidade. A bomba autolubrificante elimina a necessidade de manutenção frequente, contribuindo para uma operação contínua e sem interrupções.

Com três níveis de soldadura ajustáveis, a máquina permite um controlo rigoroso do tempo de selagem, crucial para a preparação de produtos destinados a cozedura sous-vide. Este desempenho superior, aliado à sua facilidade de uso em modo automático ou apenas vácuo, eleva o padrão de eficiência e higiene em qualquer operação de restauração ou hotelaria.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes de alta gastronomia, hotéis, empresas de catering, talhos, charcutarias e cozinhas industriais. É particularmente vantajoso para negócios que necessitam de uma conservação prolongada de produtos frescos, marinados ou semi-preparados, permitindo uma gestão de stock mais eficaz e a minimização de perdas. A sua capacidade de soldadura ajustável é perfeita para a técnica sous-vide, otimizando a qualidade e consistência dos pratos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Aspiração	Exterior

Controlo de Vácuo	Por sensor
Tipo de Sacos	Com relevo
Funcionamento	Automático ou só vácuo
Bomba	Autolubrificante (sem manutenção)
Níveis de soldadura	3 (ajustáveis por tempo)
Capacidade bomba	13 l/min
Comprimento da barra	330 mm
Potência Total	380 W
Alimentação eléctrica	230 V / 50 Hz/1~
Largura	390 mm
Profundidade	300 mm
Altura	180 mm
Peso líquido	6 kg