

# 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: 24/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Vácuo Externa SV-43, 21 l/min, 430mm Barra

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM5140225	<b>Modelo:</b>	5140225
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561002897

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561002897
<b>Modelo</b>	5140225

### Descricao Resumida

Máquina de vácuo externa para HORECA, 21 l/min, barra de 430mm. Controlo por sensor e 3 níveis de soldadura, ideal para sacos gofrados de vários tamanhos.

## Descricao Completa

### Máquina de Vácuo Externa SV-43 — Principais Vantagens

Desenvolvida para cozinhas profissionais, este equipamento de vácuo externo (também conhecida como seladora a vácuo) destaca-se pela sua performance e durabilidade. Garante uma conservação prolongada dos alimentos, otimizando o seu stock e reduzindo o desperdício, essencial em ambientes de hotelaria e restauração. A sua conceção robusta e facilidade de utilização tornam-na indispensável para operações diárias que exigem eficiência e higiene.

Com um sistema de vácuo controlado por sensor, oferece uma precisão inigualável na embalagem, adaptando-se a diversos tipos e volumes de alimentos. A compatibilidade com sacos gofrados permite selagem perfeita mesmo para cozedura sous-vide, elevando a qualidade e a segurança alimentar nos seus pratos. Além disso, a bomba autolubrificante elimina a necessidade de manutenção frequente, assegurando um funcionamento contínuo e fiável.

A versatilidade da máquina de vácuo permite o funcionamento em modo automático ou apenas vácuo, concedendo flexibilidade total para diferentes necessidades de embalamento. Os três níveis de soldadura, ajustáveis por tempo, conferem um controlo micro-preciso, ideal para produtos delicados ou que requerem selagens mais robustas. É a solução perfeita para otimizar o fluxo de trabalho e maximizar a rentabilidade do seu negócio.

### Aplicações

Esta máquina de vácuo é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor HORECA, incluindo restaurantes de alta cozinha, hotéis com serviço de restauração, pastelarias e talhos. É particularmente útil para cozinhas que necessitam de preparar e armazenar grandes volumes de alimentos, como carnes, peixes, vegetais e produtos pré-cozinhados, mantendo a sua frescura e propriedades organoléticas por mais tempo. Excelente para processos de marinagem rápida e cozedura sous-vide, otimizando o tempo de preparação e garantindo resultados consistentes.

### Especificações Técnicas

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

<b>Tipo</b>	Embaladora de aspiração exterior
<b>Controlo de Vácuo</b>	Por sensor
<b>Compatibilidade de Sacos</b>	Com relevo de vários tamanhos
<b>Modos de Funcionamento</b>	Automático ou só vácuo
<b>Bomba</b>	Autolubrificante, sem manutenção
<b>Níveis de Soldadura</b>	3, ajustável por tempo de soldadura
<b>Capacidade da Bomba</b>	21 l/min
<b>Comprimento da Barra de Soldadura</b>	430 mm
<b>Potência Total</b>	450 W
<b>Alimentação Elétrica</b>	230 V / 50-60 Hz / 1~
<b>Largura</b>	490 mm
<b>Profundidade</b>	295 mm
<b>Altura</b>	180 mm
<b>Peso Líquido</b>	8.2 kg