

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto

Embaladora de Vácuo Profissional SU-310GP - 10 m³/h

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140727	Modelo:	1140727
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1140727
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de câmara, 230V, com bomba de 10 m³/h e barra de 320 mm. Ideal para hotelaria e restauração, garante selagem dupla e controlo preciso do vácuo.

Descricao Completa

Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Potencie a conservação de alimentos no seu negócio com esta máquina de embalar a vácuo (seladora de vácuo) de câmara, equipada com bomba Busch de 10 m³/h. Projetada para cozinhas profissionais, restauração e hotelaria, oferece um controlo de vácuo preciso por sensor, garantindo o embalamento ideal para uma vasta gama de produtos.

A interface intuitiva com ecrã LCD a cores e teclado tátil retroiluminado permite programar até 99 ciclos, otimizando o fluxo de trabalho. Funcionalidades avançadas, como o botão "pausa" para marinadas, o programa de vácuo por etapas e a deteção de evaporação de líquidos, garantem resultados superiores e a máxima qualidade dos seus produtos.

Com construção robusta em aço inoxidável e soldadura dupla, esta embaladora de vácuo assegura durabilidade e higiene. O programa Dry-Oil para secagem da bomba e o contador de horas para mudança de óleo simplificam a manutenção, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo a eficiência operacional.

Aplicações

Ideal para restaurantes de alta gastronomia, hotéis com serviço de banquetes, talhos, charcutarias e qualquer cozinha industrial que necessite de prolongar a vida útil dos alimentos, otimizar a preparação Sous-Vide ou gerir stocks de forma eficiente. Perfeita para embalar carnes, peixes, vegetais, molhos e produtos gourmet, garantindo a sua frescura e sabor.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba	10 m³/h
Capacidade da bomba (60 Hz)	12 m³/h
Comprimento da barra de soldadura	320 mm

Característica	Detalhe
Potência Total	370 W
Pressão de vácuo (máxima)	2 mbar
Alimentação elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (3.4 A)
Plugue	AU/NZ (AS 3112 10A / 2P+G)
Dimensões internas (L x P x A)	330 mm x 360 mm x 155 mm
Dimensões exteriores (L x P x A)	384 mm x 465 mm x 403 mm
Peso líquido	39.8 kg
Nível de ruído (1 m)	75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)