

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Embaladora Vácuo Dupla Barra SU-606GP CC 63m³/h

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140851	Modelo:	1140851
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1140851
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de câmara, com bomba Busch de 63m³/h e barra dupla de 465mm. Controlo por sensor, 99 programas e construção em inox. Ideal para conservação em hotelaria.

Descricao Completa

Embaladora vácuo profissional — Principais Vantagens

Potencie a conservação dos seus alimentos com esta embaladora de vácuo de câmara de alto desempenho, ideal para cozinhas profissionais e industriais. Equipada com bomba Busch, uma marca de referência na indústria, esta máquina garante potência e fiabilidade excepcionais. O controlo de vácuo por sensor e a função Vácuo Plus asseguram uma embalagem perfeita para qualquer tipo de produto, maximizando a frescura e prolongando a validade dos ingredientes.

O painel LCD a cores de fácil leitura e o teclado tátil retroiluminado oferecem uma interação intuitiva, permitindo programar e guardar até 99 programas distintos. Funcionalidades como o botão "pausa" para marinar e o programa de vácuo por etapas otimizam a preparação de diversos alimentos. A deteção de evaporação de líquidos e a soldadura dupla (também conhecida como selagem dupla ou termoselagem) garantem a máxima segurança e higiene nos seus embalamentos.

Com construção robusta em aço inoxidável e uma tampa transparente para monitorização, esta máquina foi desenhada para a durabilidade e eficiência. A inclusão de um programa *dry-oil* e contador de horas para mudança de óleo facilita a manutenção, assegurando um funcionamento contínuo e sem interrupções. Homologada por NSF, este equipamento cumpre os mais elevados padrões de qualidade e segurança alimentar.

Aplicações

Esta embaladora de vácuo, ou vácuo embaladora, é indispensável em restaurantes de alta gastronomia, hotéis, empresas de catering, talhos e áreas de pré-preparação em cozinhas centrais. É perfeita para embalar carnes, peixes, vegetais, molhos e refeições prontas, preservando o seu sabor, textura e nutrientes. A capacidade de programar diversos ciclos de embalamento torna-a versátil para produções de médio e grande volume.

Especificações Técnicas

Característica	Detalle
----------------	---------

Capacidade da bomba	63 m³/h
Comprimento da barra	465 mm + 465 mm
Potência Total	1500 W
Pressão vácuo (máx.)	0.5 mbar
Alimentação elétrica	400 V- / 50 Hz / 3N~ (6.7 A)
Conexão elétrica	3P+N+G
Dimensões internas (LxPxA)	672 mm x 481 mm x 200 mm
Dimensões exteriores (LxPxA)	740 mm x 566 mm x 997 mm
Peso líquido	160 kg
Nível de ruído (1 m.)	75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)