

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



Hotelequip.pt

Embaladora de vácuo industrial SU-806GP 63 m³/h

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140885	Modelo:	1140885
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1140885
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo industrial SU-806GP, 400V, com bomba de 63 m³/h e dupla barra de soldadura de 530+848mm. Ideal para HORECA.

Descricao Completa

Embaladora de Vácuo Industrial SU-806GP — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a precisão da nossa embaladora de vácuo industrial (também conhecida como máquina de vácuo ou seladora a vácuo) projetada para as exigências do setor HORECA e hotelaria. Equipada com a renomada tecnologia Busch, esta máquina garante um controlo de vácuo por sensor de alta fiabilidade e um programa de vácuo plus, ideal para preservar a frescura e prolongar a vida útil dos seus produtos.

A pensar na operação contínua e na durabilidade, a SU-806GP apresenta uma carroçaria robusta e uma cuba em aço inoxidável, assegurando resistência e fácil higienização. O seu design intuitivo com ecrã LCD a cores e teclado tátil retroiluminado permite uma programação fácil, com memória para 99 programas e opção de bloqueio, otimizando os processos na sua cozinha profissional.

Funcionalidades avançadas, como o botão "pausa" para marinar alimentos, o programa de vácuo por etapas e a deteção de evaporação de líquidos, oferecem uma versatilidade sem igual. A dupla barra de soldadura sem cabos e a descompressão controlada por impulsos garantem um selamento perfeito e seguro, essencial para manter a qualidade dos alimentos e evitar desperdícios.

Aplicações

Esta embaladora de vácuo é indispensável em restaurantes de média e grande dimensão, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram otimizar o armazenamento de alimentos, reduzir o desperdício e aumentar a eficiência operacional. É perfeita para embalar carnes, peixes, vegetais, molhos e outros produtos, quer crus quer pré-cozinhados, garantindo a sua integridade e sabor por mais tempo. A função Vac-Norm ready com descompressão automática torna-a ideal para embalar em contentores externos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Bomba	63 m³/h

Característica	Detalhe
Comprimento da Barra de Soldadura	530 mm + 848 mm
Potência Total	1500 W
Pressão de Vácuo (Máxima)	0.5 mbar
Alimentação Elétrica	400 V- / 50 Hz / 3N~ (6.7 A)
Conexão Elétrica	3P+N+G
Dimensões Internas (L x P x A)	864 mm x 603 mm x 215 mm
Dimensões Exteriores (L x P x A)	960 mm x 757 mm x 998 mm
Peso Líquido	233 kg
Nível de Ruído (1 m)	75 dB(A)
Ruído de Fundo	32 dB(A)
Deteção de Evaporação de Líquidos	Sim
Programa Dry-Oil para Secagem da Bomba	Sim
Contador de Horas para Mudança de Óleo	Sim
Homologação	NSF