

# 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: 22/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

## Embaladora de Vácuo com Sensor 100 m³/h - Sammic SU-810GP

### Informacoes do Produto

|        |           |         |      |
|--------|-----------|---------|------|
| SKU:   | SM1140951 | Modelo: | L500 |
| Marca: | Sammic    | EAN:    | N/D  |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|              |            |
|--------------|------------|
| Marca        | Sammic     |
| Modelo       | L500       |
| Instalação   | De Bancada |
| Largura Mesa | L500       |

### Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de câmara, 100 m³/h, com controlo por sensor e dupla barra de soldadura. Ideal para HORECA, garante conservação superior e prolongada de alimentos.

## Descrição Completa

### Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Otimize a conservação de alimentos no seu negócio HORECA com a embaladora de vácuo (máquina de vácuo) de câmara profissional, um equipamento robusto e tecnologicamente avançado. Projetada com o motor Busch, esta máquina garante um desempenho fiável e uma durabilidade excepcional, essencial para o ritmo acelerado de cozinhas industriais, restaurantes e hotéis. A sua tecnologia de controlo de vácuo por sensor assegura uma precisão inigualável, prolongando significativamente a frescura dos produtos e reduzindo o desperdício.

Equipada com funcionalidades inteligentes como o visor LCD a cores de fácil leitura e um teclado tátil retroiluminado, esta embaladora oferece uma operação intuitiva e programável. Com capacidade para armazenar até 99 programas, permite padronizar processos e otimizar o tempo de trabalho em qualquer cozinha profissional. A função “pausa” para marinar alimentos e o programa de vácuo por etapas elevam a qualidade dos seus pratos, proporcionando resultados consistentes e saborosos.

A atenção ao detalhe estende-se à higiene e segurança, com carroçaria e cuba em aço inoxidável que facilitam a limpeza e garantem conformidade com as normas mais exigentes, como a homologação NSF. A deteção de evaporação de líquidos e a descompressão controlada por impulsos protegem os alimentos mais delicados, enquanto a soldadura dupla assegura uma selagem perfeita e duradoura. Esta embaladora é uma solução completa para a gestão de alimentos de alta qualidade.

### Aplicações

Ideal para restaurantes de alta cozinha, hotéis, empresas de catering e qualquer estabelecimento HORECA que exija a máxima eficiência na conservação e preparação de alimentos. Perfeita para embalar a vácuo carnes, peixes, vegetais e produtos pré-cozinhados, aumentando a sua durabilidade e mantendo as suas propriedades organolépticas. Adequada para processos de marinagem rápida e preparação para cozedura sous-vide, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas com alto volume de produção.

## Especificações Técnicas

| Característica                   | Detalhe                         |
|----------------------------------|---------------------------------|
| Capacidade da bomba              | 100 m³/h                        |
| Comprimento da barra             | 581 mm + 581 mm                 |
| Potência Total                   | 2200 W                          |
| Pressão de vácuo (máxima)        | 0.5 mbar                        |
| Alimentação elétrica             | 400 V- / 50-60 Hz / 3N~ (8.7 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                     | 251 kg                          |
| Nível de ruído (1 m.)            | 75 dB(A)                        |
| Ruído de fundo                   | 32 dB(A)                        |