

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 Profissional SU-810GP+ CC 400/50-60/3N

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140953	Modelo:	PREPARACAO
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Tipo	Preparação
Modelo	PREPARACAO

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de alta capacidade, com 2 barras de soldadura de 581mm. Ideal para hotelaria e restauração, com bomba Busch e 99 programas.

Descricao Completa

Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Preparada para as exigências do uso contínuo em ambientes como cozinhas industriais, hotéis e restaurantes, esta máquina de embalar a vácuo (seladora a vácuo) oferece um desempenho excecional e durabilidade superior. Equipada com tecnologia de ponta, garante a preservação ideal dos alimentos, prolongando a sua vida útil e mantendo a frescura.

O controlo preciso do vácuo por sensor, juntamente com o inovador sistema Vácuo Plus e descompressão por impulsos, assegura um embalamento perfeito para qualquer tipo de produto. A interface intuitiva com ecrã LCD a cores e teclado tátil retroiluminado facilita a programação e monitorização, enquanto a memória de 99 programas permite uma rápida adaptação a diferentes necessidades.

Funcionalidades avançadas como o botão “pausa” para marinar alimentos, o programa de vácuo por etapas e a deteção de evaporação de líquidos, elevam a versatilidade deste equipamento. A construção robusta em aço inoxidável para a carroçaria e cuba, aliada à homologação NSF, garante uma higiene impecável e conformidade com os mais elevados padrões de segurança alimentar.

Aplicações

Ideal para restaurantes de alta gastronomia, hotéis com serviço de banquetes, empresas de catering e cozinhas centrais que demandam um embalamento a vácuo de alta capacidade e precisão. É perfeita para a conservação de carnes, peixe, legumes e produtos delicados, adaptando-se a volumes elevados e operações contínuas. A função Vac-Norm ready permite a ligação a recipientes externos, expandindo ainda mais as suas funcionalidades.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba	100 m³/h
Comprimento da barra de soldadura	2x 581 mm

Característica	Detalhe
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 (Largura x Profundidade x Altura)	864 mm x 603 mm x 215 mm
Dimensões exteriores (Largura x Profundidade x Altura)	960 mm x 757 mm x 998 mm
Peso líquido	251 kg
Nível de ruído (a 1 m)	75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)
Bomba de vácuo	Busch
Material	Aço inoxidável