

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

Embaladora de Vácuo Profissional SU-810P LL 400/50-60/3N

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140958	Modelo:	ARMÁRIOS MURAIS 600
Marca:	Sammic	EAN:	ARMÁRIOS MURAIS 700

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	ARMÁRIOS MURAIS 700
Modelo	ARMÁRIOS MURAIS 600
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo de câmara profissional com bomba Busch de 100 m³/h e soldadura dupla. Ideal para HORECA, garante conservação superior. Dimensões: 960x757x998 mm.

Descricao Completa

Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Desenvolvida para o setor HORECA e hotelaria, esta embaladora de vácuo (ou máquina de vácuo) de câmara profissional oferece um desempenho superior para a conservação de alimentos, prolongando a sua frescura e qualidade. Equipada com tecnologia de ponta, garante um processo de vácuo eficiente e fiável, essencial para cozinhas que operam com elevados padrões de higiene e produção.

Com um controlo de vácuo por sensor de alta precisão e a função "vácuo plus", otimiza o ciclo de embalamento para diferentes tipos de produtos, minimizando o desperdício e maximizando a rentabilidade. A programação intuitiva permite armazenar até 99 programas, assegurando consistência e rapidez na operação diária, um fator crucial em ambientes de restauração movimentados.

A segurança é uma prioridade, com características como a deteção de evaporação de líquidos e um sistema de segurança robusto que protege contra falhas de vácuo. A sua construção em aço inoxidável, tanto na carroçaria quanto na cuba, não só confere durabilidade, como também facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as rigorosas normas de higiene alimentar, como a homologação NSF.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, talhos e charcutarias que procuram otimizar a conservação e preparação de alimentos. A sua versatilidade permite vácuo em embalagens para sous vide, marinagem de produtos através do botão "pausa", e embalamento de sacos com o programa dedicado, adaptando-se a diversas necessidades culinárias e de armazenamento.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Bomba	100 m³/h

Característica	Detalhe
Comprimento da Barra de Soldadura	848 mm + 848 mm (soldadura dupla)
Potência Total	2200 W
Pressão de Vácuo (Máx.)	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	250 kg
Nível de Ruído (a 1m)	75 dB(A)
Ruído de Fundo	32 dB(A)
Bomba	Equipada com bomba Busch
Certificação	Homologada por NSF