

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



Hotelequip.pt

Soldadura de Corte para Vácuo 662 mm SU-6000

Informacoes do Produto

SKU:	SM2149779	Modelo:	2149779
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	2149779

Descricao Resumida

Soldadura de corte de 662 mm para máquinas de embalar a vácuo, garantindo um acabamento preciso e higiénico, ideal para o setor profissional.

Descricao Completa

Soldadura de Corte para Vácuo — Principais Vantagens

A soldadura de corte de 662 mm, acessório essencial para máquinas de embalar a vácuo, permite um acabamento profissional e higiénico, eliminando o excesso de saco de forma precisa. Este equipamento é indispensável para otimizar o processo de embalamento em qualquer cozinha profissional, garantindo selagens perfeitas e apresentação impecável.

Projetada para aumentar a eficiência operacional, esta barra de corte (também conhecida como barra de selagem com corte) assegura uma maior durabilidade dos alimentos embalados e uma gestão de espaço otimizada nos expositores ou armazéns. A sua compatibilidade com várias séries de máquinas torna-a numa solução versátil e de fácil integração nas operações diárias. Essencial para o setor HORECA.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, talhos, supermercados e todas as cozinhas industriais que utilizam máquinas de embalar a vácuo. Adequada para aplicações de selagem de produtos alimentares frescos, congelados e preparados, otimizando o processo de conservação e apresentação.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	662 mm
Função	Corte do excedente do saco
Compatibilidade	Séries 400 / 500 / 600 / 800