

# 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

## Prancha de Enchimento em Polietileno para Máquinas de Vácuo

### Informacoes do Produto

|        |           |         |         |
|--------|-----------|---------|---------|
| SKU:   | SM2149795 | Modelo: | 2149795 |
| Marca: | Sammic    | EAN:    | N/D     |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |          |
|----------|----------|
| Marca    | Sammic   |
| Modelo   | 2149795  |
| Material | Plástico |

### Descricao Resumida

Prancha para enchimento de máquinas de vácuo, em polietileno de alta durabilidade. Ideal para posicionar produtos na horizontal em câmaras maiores e otimizar o processo de embalagem.

Descricao Completa

Prancha de Enchimento para Vácuo — Principais Vantagens

Otimize o processo de embalagem na sua cozinha profissional com a nossa prancha de enchimento, uma solução robusta e higiénica. Projetada para máquinas de vácuo (seladoras a vácuo), esta prancha facilita o posicionamento horizontal de produtos, maximizando a eficiência em câmaras de vácuo de maiores dimensões.

Fabricada em polietileno de alta qualidade, a prancha assegura durabilidade e resistência ao desgaste. A sua superfície lisa e não porosa contribui para uma fácil limpeza e manutenção, garantindo a conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar mais exigentes, indispensáveis em ambientes HORECA.

Ideal para restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que procuram otimizar o seu fluxo de trabalho, esta prancha (também conhecida como base de nivelamento) permite uma embalagem uniforme, protegendo os produtos e prolongando o seu tempo de vida útil de forma eficiente e económica.

Aplicações

Esta prancha de enchimento é amplamente utilizada em diversas aplicações profissionais, desde a preparação de alimentos em restaurantes e hotéis até à gestão de produtos em cozinhas centrais e serviços de catering. É perfeita para embalar a vácuo produtos como carnes, peixes, vegetais e produtos pré-cozinhados, assegurando um enchimento uniforme da câmara e uma selagem impecável.

A sua conceção versátil permite a utilização em câmaras de vácuo de várias capacidades, tornando-a um acessório indispensável para otimizar o espaço e a eficiência dos equipamentos de embalagem a vácuo, quer para conservação alimentar, quer para processos de sous-vide.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------|---------|
|----------------|---------|

|                  |                                                           |
|------------------|-----------------------------------------------------------|
| <b>Material</b>  | Polietileno                                               |
| <b>Aplicação</b> | Permite colocar produtos na horizontal em câmaras maiores |