

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: 09/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Vácuo Profissional SU-310P 10m³/h, Dupla Soldadura

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140732	Modelo:	1140732
Marca:	Sammic	EAN:	8435561004327

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561004327
Modelo	1140732

Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional de câmara, 10m³/h, barra de 320mm, dupla soldadura.
Ideal para HORECA, garante preservação eficiente e higiénica.

Descricao Completa

Máquina de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

A máquina de vácuo profissional SU-310P (ou embaladora a vácuo de câmara) foi concebida para atender às rigorosas exigências do sector HORECA, garantindo a máxima preservação e higiene dos alimentos. Equipada com tecnologia de ponta, oferece um controlo de vácuo por sensor de elevada precisão, essencial para embalar uma vasta gama de produtos com resultados consistentes.

Com um painel LCD a cores e teclado tátil retroiluminado, a operação é intuitiva e permite o acesso rápido a 99 programas memorizáveis, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais. A função "pausa" é ideal para a marinada de alimentos, enquanto a deteção de evaporação de líquidos e o programa de vácuo por etapas proporcionam flexibilidade e segurança no embalamento de produtos húmidos ou delicados. Além disso, a soldadura dupla e a barra de soldadura sem cabos asseguram fechos herméticos e duradouros, cruciais para a conservação.

Construída integralmente em aço inoxidável, tanto a carroçaria como a cuba embutida, oferece durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo os mais altos padrões de higiene. A homologação NSF atesta a conformidade com as normas internacionais de segurança alimentar, tornando-a uma escolha fiável para qualquer estabelecimento profissional.

Aplicações

Este equipamento é indispensável para restaurantes, hotéis, talhos, charcutarias e cozinhas industriais que procuram prolongar a vida útil dos alimentos, otimizar a organização do frigorífico e freezer, e garantir a máxima qualidade dos produtos. É ideal para a embalagem de carnes, peixes, vegetais, queijos, produtos de charcutaria e líquidos, tanto para armazenamento a longo prazo como para processos de culinária sous-vide.

A sua capacidade de 10 m³/h e barra de selagem de 320 mm tornam-na adequada para estabelecimentos com volume de produção médio a alto, onde a eficiência e a preservação são prioritárias. O programa de embalamento de sacos e a descompressão controlada por impulsos permitem manusear diferentes tipos de produtos com precisão.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba	10 m ³ /h
Comprimento da barra de soldadura	320 mm
Dimensão interna (Largura)	330 mm
Dimensão interna (Profundidade)	360 mm
Dimensão interna (Altura)	155 mm
Potência Total	370 W
Pressão de vácuo (máxima)	2 mbar
Alimentação elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (3.4 A)
Plugue	EU (SCHUKO 2P+G)
Dimensões exteriores (Largura)	384 mm
Dimensões exteriores (Profundidade)	465 mm
Dimensões exteriores (Altura)	403 mm
Peso líquido	39.5 kg
Nível de ruído (1 m)	75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)
Motor da bomba	Busch
Controlo de vácuo	Por sensor
Memória de programas	99 programas
Material	Aço inoxidável (carroçaria e cuba)
Certificação	Homologado por NSF