

# 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: 02/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Embaladora a Vácuo Profissional SU-316P 16 m³/h

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1140744	<b>Modelo:</b>	1140744
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561003863

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561003863
<b>Modelo</b>	1140744

### Descricao Resumida

Embaladora a vácuo profissional de câmara, 16 m³/h, 320 mm barra de soldadura. Ideal para HORECA, garante máxima frescura e otimização de stocks.

## Descrição Completa

### Embaladora a Vácuo Profissional SU-316P — Principais Vantagens

A embaladora a vácuo (ou máquina de vácuo) SU-316P oferece uma solução robusta e altamente eficiente para o setor HORECA e hotelaria. Equipada com tecnologia de ponta, incluindo um sistema de controlo de vácuo por sensor e vácuo plus, garante a máxima conservação dos alimentos, prolongando a sua frescura e qualidade de forma significativa. Este equipamento é ideal para cozinhas profissionais que procuram otimizar a gestão de stock e reduzir o desperdício alimentar.

A intuitiva interface com LCD a cores e teclado tátil retroiluminado facilita a operação e programação, permitindo armazenar até 99 programas personalizados. Funcionalidades inovadoras como o botão “pausa” para marinar alimentos e o programa de vácuo por etapas, juntamente com a deteção de evaporação de líquidos, asseguram uma versatilidade excepcional e resultados consistentes, independentemente do tipo de produto a embalar.

Com um design pensado para a durabilidade e higiene, a construção em aço inoxidável da carroçaria e cuba, com cuba embutida e tampa transparente, facilita a limpeza e manutenção diária. A segurança é uma prioridade, incorporando um sistema de proteções contra falhas de vácuo e um programa *dry-oil* para secagem da bomba, contribuindo para a longevidade do equipamento e a segurança alimentar.

### Aplicações

Esta embaladora é perfeitamente adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de alta gastronomia, hotéis e pastelarias, até talhos, charcutarias e cozinhas de catering. A sua capacidade de selagem dupla e a barra de soldadura sem cabos garantem embalagens herméticas e seguras para produtos delicados ou com líquidos.

É uma ferramenta indispensável para a preparação de alimentos em *sous-vide*, conservação de produtos frescos e semipreparados, otimização de porções e gestão de inventário. A função Vac-Norm facilita o embalamento em vácuo de recipientes externos, tornando-a ainda mais versátil para diversas necessidades na indústria alimentar.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Capacidade da bomba de vácuo</b>	16 m³/h (50 Hz) / 19 m³/h (60 Hz)
<b>Comprimento da barra de soldadura</b>	320 mm
<b>Potência Total</b>	550 W
<b>Pressão máxima de vácuo</b>	2 mbar
<b>Alimentação elétrica</b>	230 V / 50-60 Hz / 1~ (4.1 A)
<b>Ficha</b>	EU (SCHUKO 2P+G)
<b>Dimensões internas (L x P x A)</b>	330 x 360 x 155 mm
<b>Dimensões exteriores (L x P x A)</b>	384 x 465 x 403 mm
<b>Peso líquido</b>	42 kg
<b>Nível de ruído (1 metro)</b>	75 dB(A)
<b>Ruído de fundo</b>	32 dB(A)