

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Embaladora de Vácuo com Sensor 100 m³/h - Sammic SU-810GP

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140951	Modelo:	L500
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	L500

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de câmara, 100 m³/h, com controlo por sensor e dupla barra de soldadura. Ideal para HORECA, garante conservação superior e prolongada de alimentos.

Descrição Completa

Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Otimize a conservação de alimentos no seu negócio HORECA com a embaladora de vácuo (máquina de vácuo) de câmara profissional, um equipamento robusto e tecnologicamente avançado. Projetada com o motor Busch, esta máquina garante um desempenho fiável e uma durabilidade excepcional, essencial para o ritmo acelerado de cozinhas industriais, restaurantes e hotéis. A sua tecnologia de controlo de vácuo por sensor assegura uma precisão inigualável, prolongando significativamente a frescura dos produtos e reduzindo o desperdício.

Equipada com funcionalidades inteligentes como o visor LCD a cores de fácil leitura e um teclado tátil retroiluminado, esta embaladora oferece uma operação intuitiva e programável. Com capacidade para armazenar até 99 programas, permite padronizar processos e otimizar o tempo de trabalho em qualquer cozinha profissional. A função “pausa” para marinar alimentos e o programa de vácuo por etapas elevam a qualidade dos seus pratos, proporcionando resultados consistentes e saborosos.

A atenção ao detalhe estende-se à higiene e segurança, com carroçaria e cuba em aço inoxidável que facilitam a limpeza e garantem conformidade com as normas mais exigentes, como a homologação NSF. A deteção de evaporação de líquidos e a descompressão controlada por impulsos protegem os alimentos mais delicados, enquanto a soldadura dupla assegura uma selagem perfeita e duradoura. Esta embaladora é uma solução completa para a gestão de alimentos de alta qualidade.

Aplicações

Ideal para restaurantes de alta cozinha, hotéis, empresas de catering e qualquer estabelecimento HORECA que exija a máxima eficiência na conservação e preparação de alimentos. Perfeita para embalar a vácuo carnes, peixes, vegetais e produtos pré-cozinhados, aumentando a sua durabilidade e mantendo as suas propriedades organolépticas. Adequada para processos de marinagem rápida e preparação para cozedura sous-vide, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas com alto volume de produção.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba	100 m³/h
Comprimento da barra	581 mm + 581 mm
Potência Total	2200 W
Pressão de vácuo (máxima)	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	251 kg
Nível de ruído (1 m.)	75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)