

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Embaladora de Vácuo Profissional SU-810GP+ CC 400/50-60/3N

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1140953	<b>Modelo:</b>	PREPARACAO
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	PREPARACAO

### Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional de alta capacidade, com 2 barras de soldadura de 581mm. Ideal para hotelaria e restauração, com bomba Busch e 99 programas.

## Descricao Completa

### Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Preparada para as exigências do uso contínuo em ambientes como cozinhas industriais, hotéis e restaurantes, esta máquina de embalar a vácuo (seladora a vácuo) oferece um desempenho excepcional e durabilidade superior. Equipada com tecnologia de ponta, garante a preservação ideal dos alimentos, prolongando a sua vida útil e mantendo a frescura.

O controlo preciso do vácuo por sensor, juntamente com o inovador sistema Vácuo Plus e descompressão por impulsos, assegura um embalamento perfeito para qualquer tipo de produto. A interface intuitiva com ecrã LCD a cores e teclado tátil retroiluminado facilita a programação e monitorização, enquanto a memória de 99 programas permite uma rápida adaptação a diferentes necessidades.

Funcionalidades avançadas como o botão “pausa” para marinar alimentos, o programa de vácuo por etapas e a deteção de evaporação de líquidos, elevam a versatilidade deste equipamento. A construção robusta em aço inoxidável para a carroçaria e cuba, aliada à homologação NSF, garante uma higiene impecável e conformidade com os mais elevados padrões de segurança alimentar.

### Aplicações

Ideal para restaurantes de alta gastronomia, hotéis com serviço de banquetes, empresas de catering e cozinhas centrais que demandam um embalamento a vácuo de alta capacidade e precisão. É perfeita para a conservação de carnes, peixe, legumes e produtos delicados, adaptando-se a volumes elevados e operações contínuas. A função Vac-Norm ready permite a ligação a recipientes externos, expandindo ainda mais as suas funcionalidades.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da bomba	100 m <sup>3</sup> /h
Comprimento da barra de soldadura	2x 581 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Potência Total</b>	2200 W
<b>Pressão de vácuo (máxima)</b>	0.5 mbar
<b>Alimentação elétrica</b>	400 V- / 50-60 Hz / 3N~ (8.7 A)
<b>Conexão elétrica</b>	3P+N+G
<b>Dimensões internas (Largura x Profundidade x Altura)</b>	864 mm x 603 mm x 215 mm
<b>Dimensões exteriores (Largura x Profundidade x Altura)</b>	960 mm x 757 mm x 998 mm
<b>Peso líquido</b>	251 kg
<b>Nível de ruído (a 1 m)</b>	75 dB(A)
<b>Ruído de fundo</b>	32 dB(A)
<b>Bomba de vácuo</b>	Busch
<b>Material</b>	Aço inoxidável