

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Embaladora de Vácuo Profissional SU-810P LL 400/50-60/3N

Informacoes do Produto

SKU:	SM1140958	Modelo:	ARMÁRIOS MURAI S 600
Marca:	Sammic	EAN:	ARMÁRIOS MURAI S 700

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	ARMÁRIOS MURAI S 700
Modelo	ARMÁRIOS MURAI S 600

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo de câmara profissional com bomba Busch de 100 m³/h e soldadura dupla. Ideal para HORECA, garante conservação superior. Dimensões: 960x757x998 mm.

Descrição Completa

Embaladora de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Desenvolvida para o setor HORECA e hotelaria, esta embaladora de vácuo (ou máquina de vácuo) de câmara profissional oferece um desempenho superior para a conservação de alimentos, prolongando a sua frescura e qualidade. Equipada com tecnologia de ponta, garante um processo de vácuo eficiente e fiável, essencial para cozinhas que operam com elevados padrões de higiene e produção.

Com um controlo de vácuo por sensor de alta precisão e a função "vácuo plus", otimiza o ciclo de embalamento para diferentes tipos de produtos, minimizando o desperdício e maximizando a rentabilidade. A programação intuitiva permite armazenar até 99 programas, assegurando consistência e rapidez na operação diária, um fator crucial em ambientes de restauração movimentados.

A segurança é uma prioridade, com características como a deteção de evaporação de líquidos e um sistema de segurança robusto que protege contra falhas de vácuo. A sua construção em aço inoxidável, tanto na carroçaria quanto na cuba, não só confere durabilidade, como também facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as rigorosas normas de higiene alimentar, como a homologação NSF.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, talhos e charcutarias que procuram otimizar a conservação e preparação de alimentos. A sua versatilidade permite vácuo em embalagens para sous vide, marinagem de produtos através do botão "pausa", e embalamento de sacos com o programa dedicado, adaptando-se a diversas necessidades culinárias e de armazenamento.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Bomba	100 m ³ /h

Característica	Detalhe
Comprimento da Barra de Soldadura	848 mm + 848 mm (soldadura dupla)
Potência Total	2200 W
Pressão de Vácuo (Máx.)	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	250 kg
Nível de Ruído (a 1m)	75 dB(A)
Ruído de Fundo	32 dB(A)
Bomba	Equipada com bomba Busch
Certificação	Homologada por NSF