

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Soldadura de Corte para Vácuo 581 mm Série SE/SU-800 CC

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM2149778	<b>Modelo:</b>	2149778
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	2149778

### Descricao Resumida

Soldadura de corte de 581 mm para máquinas de embalar a vácuo. Garante um corte preciso do excedente da bolsa para higiene e otimização do produto. Compatível com séries 400/500/600/800.

## Descrição Completa

### **soldadura de corte vácuo — Soldadura de Corte para Vácuo — Principais Vantagens**

A soldadura de corte de 581 mm (também conhecida como barra de selagem) é um componente essencial para a otimização da sua máquina de embalar a vácuo, garantindo um corte preciso e eficiente do excedente da bolsa após o processo de vácuo. Este acessório foi concebido para maximizar a higiene e a apresentação dos seus produtos, crucial em ambientes profissionais.

Desenvolvida para as séries 400, 500, 600 e 800, esta soldadura assegura uma vedação hermética e um acabamento limpo. Ao eliminar o excesso de material do saco, reduz o desperdício, otimiza o espaço de armazenamento e contribui para uma operação mais económica e sustentável no seu estabelecimento.

### **Aplicações**

Este equipamento é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de alta gastronomia a unidades de catering de grande volume, passando por hotéis e talhos. A sua aplicação é ideal para a preparação de alimentos Sous Vide, armazenamento a longo prazo de ingredientes delicados ou processados, e para qualquer cenário que exija embalagem a vácuo de alta qualidade e com um corte perfeito.

A precisão do corte torna-o perfeito para embalar porções individuais, produtos de charcutaria, peixe, carne e vegetais, melhorando a organização da câmara frigorífica e a gestão de stocks. É uma solução robusta para estabelecimentos que procuram otimizar a sua produção e garantir a integridade dos alimentos.

### **Especificações Técnicas**

Característica	Detalhe
Função	Corte do excedente do saco

**Compatibilidade**

Séries 400, 500, 600, 800

**Dimensões**

581 mm