

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: 09/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Prancha de Enchimento em Polietileno para Máquinas de Vácuo

Informacoes do Produto

SKU:	SM2149795	Modelo:	2149795
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	2149795

Descricao Resumida

Prancha para enchimento de máquinas de vácuo, em polietileno de alta durabilidade. Ideal para posicionar produtos na horizontal em câmaras maiores e otimizar o processo de embalagem.

Descrição Completa

Prancha de Enchimento para Vácuo — Principais Vantagens

Otimize o processo de embalagem na sua cozinha profissional com a nossa prancha de enchimento, uma solução robusta e higiénica. Projetada para máquinas de vácuo (seladoras a vácuo), esta prancha facilita o posicionamento horizontal de produtos, maximizando a eficiência em câmaras de vácuo de maiores dimensões.

Fabricada em polietileno de alta qualidade, a prancha assegura durabilidade e resistência ao desgaste. A sua superfície lisa e não porosa contribui para uma fácil limpeza e manutenção, garantindo a conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar mais exigentes, indispensáveis em ambientes HORECA.

Ideal para restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que procuram otimizar o seu fluxo de trabalho, esta prancha (também conhecida como base de nivelamento) permite uma embalagem uniforme, protegendo os produtos e prolongando o seu tempo de vida útil de forma eficiente e económica.

Aplicações

Esta prancha de enchimento é amplamente utilizada em diversas aplicações profissionais, desde a preparação de alimentos em restaurantes e hotéis até à gestão de produtos em cozinhas centrais e serviços de catering. É perfeita para embalar a vácuo produtos como carnes, peixes, vegetais e produtos pré-cozinhados, assegurando um enchimento uniforme da câmara e uma selagem impecável.

A sua conceção versátil permite a utilização em câmaras de vácuo de várias capacidades, tornando-a um acessório indispensável para otimizar o espaço e a eficiência dos equipamentos de embalagem a vácuo, quer para conservação alimentar, quer para processos de sous-vide.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Material

Polietileno

Aplicação

Permite colocar produtos na horizontal em câmaras maiores