

# 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: 17/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Suporte Regulável para Líquidos Série SU/SE-300 | 310x290x54mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM2149531	<b>Modelo:</b>	2149531
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561001890

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561001890
<b>Modelo</b>	2149531

### Descricao Resumida

Suporte regulável essencial para embalar líquidos a vácuo. Compatível com séries 400-800, previne derrames e otimiza o processo. Dimensões: 310x290x54mm.

## Descricao Completa

### suporte regulável embalagem vácuo — Suporte Regulável para Embalamento a Vácuo — Principais Vantagens

O suporte regulável para líquidos (ou base ajustável para embalamento) é um acessório essencial para otimizar os processos de embalamento a vácuo em cozinhas profissionais. Projetado para garantir estabilidade e versatilidade, este suporte permite ajustar a altura ideal dos sacos, facilitando o embalamento de produtos líquidos ou semilíquidos com máxima eficiência e sem derrames.

Fabricado com materiais de alta qualidade, como policarbonato e aço inoxidável, este acessório oferece durabilidade e resistência em ambientes de uso intensivo. A sua conceção robusta garante uma longa vida útil, mesmo sob as condições mais exigentes típicas do setor HORECA e hotelaria.

### Aplicações

Este suporte é ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering, talhos e outras cozinhas industriais que necessitam de embalar a vácuo grandes volumes de sopas, molhos, marinadas, e outros produtos com consistência líquida ou semilíquida. A sua capacidade de ajustamento permite uma flexibilidade notável, adaptando-se a diferentes tamanhos de sacos e produtos.

Assegura um embalamento higiénico e sem desperdícios, contribuindo para a redução de custos e para a conservação prolongada dos alimentos, essencial para operações que visam a otimização de stocks e a minimização do desperdício alimentar.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Exteriores (L x P x A)	310 x 290 x 54 mm
Material (Série 400/500/600)	Policarbonato
Material (Série 800)	Aço Inoxidável
Funcionalidade	Topo regulável para ajuste de sacos