

# 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: 19/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Acessório Vácuo Vac-Norm Chão p/ Cuvetes – Tubo 1.5m

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM2149257	<b>Modelo:</b>	2149257
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	2149257

### Descricao Resumida

Acessório de vácuo de chão para cuvetes Vac-Norm, ideal para prolongar a conservação de alimentos cozinhados. Fabricado em aço inoxidável, com tubo de 1,5m para operação flexível.

## Descrição Completa

### Acessório Vácuo Vac-Norm Chão — Principais Vantagens

Este acessório Vac-Norm de chão para máquinas de embalar a vácuo é uma solução indispensável para estabelecimentos HORECA que procuram otimizar a conservação de alimentos. Concebido para vácuo em cuvetes, permite selar eficazmente produtos cozinhados, prolongando significativamente a sua frescura e prazo de validade. Garante que os seus alimentos mantêm as propriedades organolépticas, o que se traduz em menos desperdício e maior rentabilidade.

A sua funcionalidade de chão oferece uma grande versatilidade e facilidade de utilização em qualquer cozinha profissional. Com um tubo de 1,5 metros, proporciona a flexibilidade necessária para trabalhar com diferentes configurações de cuvetes e áreas de preparação, tornando o processo de embalamento a vácuo mais ágil e eficiente para grandes volumes de produção.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, catering e qualquer estabelecimento do setor alimentar que utilize cuvetes Vac-Norm para a conservação de alimentos. É particularmente útil em operações que exigem controlo rigoroso da qualidade e frescura dos produtos, otimizando o processo de preparação e armazenamento, desde refeições pré-confecionadas a ingredientes frescos. Também conhecido como bico de vácuo ou aspirador de vácuo, é uma ferramenta essencial na gestão eficaz dos stocks e na redução do desperdício alimentar.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Acessório Vácuo Vac-Norm
Material	Aço Inoxidável
Comprimento do Tubo	1,50 metros

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Aplicação</b>	Cuvetes Vac-Norm (alimentos cozinhados)
<b>Compatibilidade</b>	Não compatível com a série 6000
<b>Instalação</b>	Modelo de Chão