

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



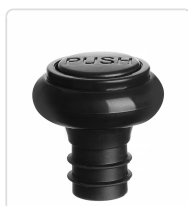
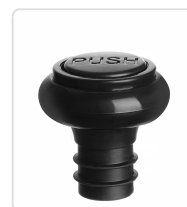
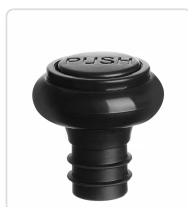
Hotelequip.pt

Bomba de Vácuo para Vinho com 2 Rolhas Universais

Informacoes do Produto

SKU:	HE595541	Modelo:	HE595541
Marca:	Bar up	EAN:	8711369595541

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Bar up
Modelo	HE595541
EAN	8711369595541

Descricao Resumida

Preserve o sabor do vinho aberto até 7 dias com esta bomba de vácuo universal e 2 rolhas, compatível com vinhos com/sem gás e garrafas de 750-1000ml.

Descricao Completa

Assegurar a frescura de vinhos abertos é crucial para qualquer estabelecimento. Este sistema de vácuo para garrafas de vinho, prático e eficaz, permite preservar o sabor e o aroma original por um período alargado de até 7 dias. Concebido para uso profissional, adapta-se a todo o tipo de vinhos e garrafas, otimizando a gestão de stock e a experiência do cliente.

bomba de vácuo para vinho — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões da bomba (LxPxA)	140 x 65 x 50 mm
Dimensões da embalagem (LxPxA)	140 x 130 x 48 mm
Peso Líquido	0,1 kg
Peso Bruto	0,13 kg
Materiais	ABS (Acrilonitrilo-butadieno-estireno), TPE (Elastómero plástico)
Rolhas incluídas	2
Tempo de preservação	Até 7 dias (refrigerado)

Compatibilidade	Vinhos com e sem gás, garrafas de 750 ml e 1000 ml
Lavagem	Não apto para máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Este conjunto de vácuo é ideal para qualquer estabelecimento que sirva vinho a copo e procure minimizar o desperdício. Restaurantes de bairro, marisqueiras e tascas beneficiam da extensão da vida útil de garrafas abertas, garantindo a qualidade da ementa. Cafés com serviço de refeições e pastelarias que servem vinho podem oferecer uma experiência superior ao cliente, assegurando que cada copo mantém o seu perfil aromático. É também um recurso valioso para empresas de catering em eventos, onde a gestão eficiente de múltiplas garrafas abertas é fundamental para a rentabilidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferencia-se pela sua versatilidade, sendo compatível com vinhos com e sem gás, e adaptando-se a garrafas de 750 ml e 1000 ml. A bomba de vácuo permite uma extração rápida do ar, criando uma vedação hermética que prolonga a frescura do vinho em até 7 dias, um diferencial competitivo para a qualidade do serviço. As duas rolhas incluídas, equipadas com um prático botão de libertação de vácuo, garantem facilidade de uso e uma vedação eficaz sem esforço, otimizando o fluxo de trabalho durante o serviço.

Perguntas Frequentes

Como funciona o sistema de vácuo para preservar o vinho??

A bomba remove o ar da garrafa, criando um vácuo ideal e uma vedação hermética. Este processo retarda a oxidação, preservando o sabor e o aroma do vinho.

Para que tipos de vinho e garrafas este sistema é adequado??

Este conjunto é universal, compatível com qualquer tipo de vinho, incluindo vinhos com e sem gás, e ajusta-se a garrafas padrão de 750 ml e maiores, de 1000 ml.

Qual a duração da preservação do vinho com este conjunto??

Quando refrigerado, o sistema garante a preservação do sabor e aroma do vinho aberto por um período alargado de até 7 dias, minimizando o desperdício e mantendo a qualidade.

Como devo limpar a bomba e as rolhas para garantir a higiene??

A bomba e as rolhas devem ser lavadas manualmente. Não são aptas para máquina de lavar loiça, o que evita danos nos materiais ABS e TPE e assegura a sua durabilidade e higiene.

É fácil utilizar as rolhas e remover o vácuo??

Sim, a bomba cria o vácuo em segundos. As rolhas estão equipadas com um prático botão de libertação de vácuo, permitindo uma extração fácil e sem esforço, otimizando o fluxo de trabalho durante o serviço.