

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

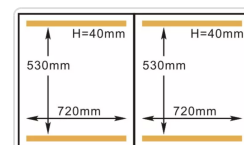


Máquina de Vácuo Profissional Campana Dupla 720mm

Informacoes do Produto

SKU:	EU1842	Modelo:	1842
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	1842
Marca	EUTRON
Instalação	De Bancada

Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional de campana dupla com 720mm de selagem em inox 304. Ideal para cozinhas industriais, garante frescura e higiene.

Descricao Completa

Máquina de Vácuo Industrial — Principais Vantagens

Esta máquina de vácuo industrial de campana dupla é a solução ideal para estabelecimentos que necessitam de uma selagem eficiente e rápida. Garanta a frescura dos seus produtos e prolongue a sua vida útil, otimizando os processos na sua cozinha profissional. Com a sua construção robusta em aço inoxidável 304, este equipamento assegura durabilidade e higiene, essenciais para qualquer operação de elevado volume. A envasadora a vácuo, com a sua capacidade de selagem de 720mm, permite acondicionar uma vasta gama de alimentos, desde carnes a vegetais, mantendo as suas propriedades nutritivas e sabor intactos.

O sistema de vácuo avançado desta máquina proporciona uma embalagem hermética, prevenindo a oxidação e a proliferação bacteriana, o que se traduz em menos desperdício e maior rentabilidade para o seu negócio. A facilidade de operação e a potência do motor garantem um desempenho superior, permitindo à sua equipa gerir eficazmente os volumes de produção. Invista na segurança alimentar e na qualidade dos seus produtos com esta solução de embalamento profissional. A sua operação eficiente torna-a um excelente sistema de extração para a preservação de alimentos.

Adicionalmente, a opção de bomba de vácuo BUSCH eleva ainda mais a performance, oferecendo uma capacidade de sucção excecional para as aplicações mais exigentes. Este equipamento de confeção é desenhado para resistir ao uso contínuo, tornando-o um ativo indispensável para cozinhas de restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram excelência em cada detalhe. A versatilidade desta máquina de vácuo é inigualável, adaptando-se a diversas necessidades de embalamento.

Aplicações

Este robusto equipamento é perfeitamente adequado para uma variedade de ambientes que exigem preservação alimentar de excelência e otimização dos processos de cozinha. Desde restaurantes com alta afluência de clientes a hotéis de grande porte, esta máquina de vácuo é um aliado inestimável para:

- Restaurantes e serviços de catering que necessitam de prolongar a frescura de ingredientes e refeições pré-preparadas.
- Talhos e peixarias que procuram o embalamento hermético de carnes e peixes para armazenamento e venda.
- Unidades de produção alimentar onde a eficiência no embalamento é crucial para a gestão de stocks.
- Hotéis e resorts que visam reduzir o desperdício alimentar e garantir a qualidade dos seus fornecimentos.
- Centros de preparação de refeições para take-away, assegurando a integridade e higiene dos produtos.

Características Técnicas

Certificação:	CE
Voltagem:	380V/50Hz
Potência do Motor:	2200W
Potência de Selagem:	1500W
Pressão Máxima de Vácuo:	1Kpa
Número de Barras de Selagem por Câmara:	2
Comprimento de Selagem:	720mm
Largura de Selagem:	10mm
Dimensão da Câmara (C×L×A):	800x630x175mm
Taxa da Bomba de Vácuo:	63m³/h
Material da Câmara de Vácuo:	Aço Inoxidável 304
Dimensão Externa (C×L×A):	1670x850x975mm

Peso Líquido:

300Kg

Opção:

Bomba de Vácuo BUSCH