

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina Marinadora a Vácuo Industrial 490 Kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	EU1799	Modelo:	1799
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	1799
Marca	EUTRON
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Máquina marinadora a vácuo industrial para cozinhas profissionais. Acelera e intensifica a marinada, com capacidade de 490 kg/hora e cuba em inox.

Descricao Completa

Máquina Marinadora a Vácuo – Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a robustez da nossa marinadora industrial, concebida para otimizar o processo de marinada em cozinhas profissionais. Este equipamento de vácuo assegura uma impregnação profunda e uniforme dos alimentos, realçando sabores e texturas num tempo significativamente reduzido. Ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering.

A estrutura em tubular de aço inoxidável AISI304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando esta máquina uma aliada indispensável para o seu negócio. Com uma cuba de aço inoxidável giratória e compuerta de segurança, a integração de produtos a marinar é simples e eficaz. A sua equipa vai apreciar a produtividade e a consistência que este **equipamento de vácuo** oferece.

Equipada com um motor potente e três velocidades ajustáveis – rápida, média e lenta –, a marinadora permite adaptar o ciclo de rotação às necessidades específicas de cada ingrediente, desde os mais delicados aos mais resistentes. O dispositivo de ajuste do temporizador oferece controlo preciso sobre o processo, assegurando resultados perfeitos e repetíveis. Experimente o controlo e a homogeneidade que esta **marinadeira de alta capacidade** proporciona.

Aplicações

Esta marinadora profissional é perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de alta gastronomia que procuram intensificar o sabor de carnes, aves e peixes, até cantinas e unidades de produção alimentar que necessitam marinar grandes volumes de produtos de forma eficiente e higiénica.

Com a sua capacidade de processamento de até 490 kg/hora, é uma solução robusta para o seu restaurante, hotelaria, ou qualquer empresa de catering que exija rapidez e qualidade superior na preparação de alimentos marinados.

Características Técnicas

Estrutura:

Tubular de aço inoxidável AISI304

Cuba:	Aço inoxidável, giratória com compuerta de segurança
Velocidade do Motor:	27 rpm / min
Potência de Vácuo:	150 W
Marca da Bomba de Vácuo:	Feiyue
Velocidades de Giro:	3 (Rápida: 8s giro/5s paragem; Média: 5s giro/5s paragem; Lenta: 3s giro/5s paragem)
Temporizador:	Dispositivo de ajuste incluído
Capacidade de Produção:	490 kg/hora
Diâmetro da Cuba:	40 cm
Largura da Cuba:	44 cm