

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 de Campânula Inox 350mm

Informacoes do Produto

SKU:	CO19102	Modelo:	19102
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	19102

Instalação	De Bancada
Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Máquina de vácuo de campânula profissional em inox com barra seladora de 350mm. Ideal para conservar alimentos e cozinhar sous-vide em cozinhas industriais.

Descricao Completa

máquina de vácuo profissional — Envasadora a Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta máquina seladora a vácuo, concebida para preservar a frescura e o sabor dos alimentos por muito mais tempo. A sua tecnologia de campânula cria um ambiente sem ar, ideal para uma vasta gama de produtos, incluindo líquidos. A estrutura robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de alta exigência. Com um painel de controlo LCD de 5 polegadas e 20 programas pré-definidos, oferece versatilidade e precisão para todas as suas necessidades de embalagem a vácuo.

Aplicações Profissionais

Esta envasadora é perfeita para restaurantes, talhos, pastelarias, hotéis e qualquer negócio do setor alimentar que procure otimizar a conservação de alimentos. É ideal para marinar produtos rapidamente, embalar porções individuais, ou estender a validade de ingredientes perecíveis. A capacidade de criar vácuo para líquidos torna-a um equipamento indispensável para confecção sous-vide, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. A barra de selagem amovível facilita processos de limpeza e manutenção diários.

Características Técnicas

Característica	Valor
Tipo	Envasadora a vácuo de campânula
Material	Aço inoxidável

Característica	Valor
Painel de controlo	LCD de 5 polegadas
Programas	20 (percentagem, segundos, marinar, líquidos)
Barras de selagem	Extraíveis com cabos
Campânula	Plexiglás transparente
Planos de enchimento	Polietileno alimentar
Dimensões da cuba	360x400x175h mm
Bomba de vácuo	12 m³/h
Barra soldante	350 mm
Injeção de gás	1
Alimentação	220V/50-60Hz
Potência	1500W
Bolsas máximas	350x400mm
Dimensões (L x P x A)	422 x 530 x 323 mm
Peso	45 kg

Perguntas Frequentes

Que tipos de alimentos posso embalar nesta máquina de vácuo?

Pode embalar uma vasta gama de alimentos, desde sólidos como carnes, queijos e vegetais, a líquidos como sopas e molhos. Os programas específicos para líquidos e marinadas otimizam o processo para cada tipo de produto.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design em aço inoxidável e as barras de selagem extraíveis com cabos foram concebidos para facilitar a limpeza. A manutenção regular é simplificada para garantir a higiene e longevidade do equipamento.

Quais são as vantagens de ter uma máquina de vácuo profissional?

Uma máquina de vácuo profissional prolonga significativamente a vida útil dos alimentos, reduz o desperdício, ajuda na organização do stock e permite a preparação de pratos sous-vide com precisão. É um investimento crucial para a eficiência de qualquer cozinha.

Posso usar a máquina para marinar alimentos?

Sim, o equipamento inclui um programa específico para marinadas, o que acelera e intensifica o processo de impregnação de sabores nos alimentos. A sua equipa vai apreciar a rapidez e os resultados.

Que opções adicionais estão disponíveis para este modelo?

Mediante pedido, é possível adicionar funcionalidades como injeção de gás inerte, corte automático da bolsa e uma impressora integrada. Estas opções permitem personalizar ainda mais a máquina para as necessidades específicas do seu negócio.