

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



Seladora A Vácuo Profissional DVA41 Aço Inox

Informacoes do Produto

SKU:	CO17998	Modelo:	17998
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	17998

Instalação	De Bancada
Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Seladora a vácuo profissional em aço inoxidável, ideal para restauração. Garante conservação superior e prolonga a frescura dos alimentos.

Descricao Completa

A Máquina Seladora a Vácuo DVA41 da Waage é uma solução eficiente e robusta, concebida especificamente para as exigências da restauração e hotelaria. Este equipamento permite criar um vácuo perfeito e preservar todo o tipo de produtos, desde alimentos frescos a preparados, garantindo uma maior durabilidade e frescura. A sua construção em aço inoxidável e as barras de selagem removíveis facilitam a limpeza e manutenção, critérios essenciais em qualquer cozinha profissional, contribuindo para a máxima higiene e eficiência operacional.

Seladora a vácuo profissional — Envasadora a Vácuo — Principais Vantagens

Este aparelho destaca-se pela sua versatilidade e facilidade de operação. Oferece múltiplos programas de vácuo, incluindo opções por percentagem, segundos, marinado e para líquidos, adaptando-se a diversas necessidades de conservação. O painel de controlo LCD de 5 polegadas e os 20 programas disponíveis permitem uma gestão intuitiva e precisa do processo de selagem, otimizando o tempo e os recursos na sua cozinha profissional. A transparência da campânula de plexiglás facilita o acompanhamento visual do processo.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, charcutarias e pastelarias que procuram prolongar a vida útil dos seus produtos, reduzir o desperdício alimentar e otimizar processos de preparação. Este dispositivo garante a qualidade e segurança alimentar, sendo um investimento crucial para a eficiência e rentabilidade no setor alimentar. A precisão do vácuo permite ainda a técnica de sous-vide, expandindo as possibilidades culinárias da sua empresa.

Características Técnicas

Dimensões da Cuba (L x P x A)	417 x 464 x 180h mm
Bomba de Vácuo	25 m³/h
Barra de Selagem	410 mm
Injeção de Gás	Sim (2 saídas)
Alimentação	220V/50-60Hz
Potência	1500W
Bolsas Máximas	400 x 500 mm
Painel de Controlo	LCD de 5 polegadas
Programas	20
Material	Aço Inoxidável
Campânula	Acrílico Transparente
Barras de Selagem	Removíveis
Dimensões (L x P x A)	612 x 667 x 370 mm
Peso	50 kg

Perguntas Frequentes

Que tipos de produtos posso embalar com esta máquina?

Pode embalar uma vasta gama de produtos, incluindo alimentos sólidos, líquidos, marinadas e até itens mais delicados, graças aos múltiplos programas de vácuo ajustáveis.

A limpeza do equipamento é fácil?

Sim, a máquina é fabricada em aço inoxidável e possui barras de selagem extraíveis, facilitando o processo de limpeza e garantindo os mais altos padrões de higiene.

Quais programas de vácuo estão disponíveis?

O equipamento oferece 20 programas predefinidos, incluindo modos de vácuo por percentagem, por segundos, marinado e específicos para líquidos, permitindo uma total personalização.

É possível acompanhar o processo de vácuo?

Sim, a campânula de plexiglás transparente permite que observe visualmente todo o ciclo de vácuo, assegurando que o processo decorre conforme o esperado.

Este equipamento é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Com a sua construção robusta em aço inoxidável e bomba de vácuo de 25 m³/h, esta máquina foi

concebida para suportar o uso contínuo e exigente de ambientes de restauração e hotelaria.