

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



Máquina de Vácuo Profissional ST41 WAAGE 12 m³/h

Informacoes do Produto

SKU:	CO18315	Modelo:	18315
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	18315

Instalação	De Bancada
Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Máquina profissional de vácuo de campânula ST41 WAAGE para embalagem seguro de alimentos. Bomba de 12 m³/h. Painel digital programável.

Descricao Completa

máquina de vácuo profissional — Máquina de Vácuo — Principais Vantagens

Esta seladora a vácuo de campânula ST41 WAAGE é um equipamento indispensável para qualquer cozinha profissional ou negócio de hotelaria que procure otimizar o armazenamento e a conservação de alimentos. A sua capacidade de criar vácuo para uma vasta gama de produtos, incluindo líquidos, garante maior durabilidade e frescura, reduzindo o desperdício alimentar. Com programas ajustáveis por segundos e especificamente desenvolvidos para líquidos, oferece uma versatilidade e precisão inigualáveis, adaptando-se às necessidades específicas de cada ingrediente.

Construída integralmente em aço inoxidável, esta embaladora de vácuo assegura uma higiene máxima e uma durabilidade excecional, resistindo aos ambientes mais exigentes das cozinhas de restauração. O painel de controlo digital intuitivo com 9 programas memorizáveis simplifica a operação, permitindo à sua equipa gerir eficientemente o processo de embalagem com resultados consistentes. As barras de selagem extraíveis com cabos facilitam a limpeza e manutenção, garantindo um desempenho ótimo e a conformidade com as normas sanitárias.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de embalagem a vácuo é ideal para uma variedade de estabelecimentos, desde restaurantes de alta cozinha e hotéis a talhos e charcutarias. A sua robustez e funcionalidades avançadas tornam-no perfeito para prolongar a validade de carnes, peixes, vegetais e até mesmo a preservação de pratos pré-preparados em sistemas de produção *cook & chill*. É uma solução eficiente para a preparação de refeições em grande escala, otimizando o tempo e os recursos, e é uma ferramenta valiosa para a gestão de inventário e redução de custos.

Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Envasadora a vácuo de campânula
Material	Aço inoxidável
Painel de Controlo	Digital com 9 programas memorizáveis
Barras de Selagem	Extraíveis com cabos
Campânula	Plexiglás transparente
Planos de Apoio	Polietileno alimentar
Dimensão da Cuba	417 x 464 x 180h mm
Bomba de Vácuo	12 m³/h
Barra de Soldadura	410 mm
Injeção de Gás	2
Alimentação	220V/50-60Hz
Potência	1200W
Tamanho Máximo de Sacos	400 x 450 mm
Dimensões (L x P x A)	506 x 580 x 355 mm
Peso	48 kg

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade da bomba de vácuo e qual o seu impacto na rapidez de embalamento?

Esta máquina possui uma bomba de vácuo de 12 m³/h, o que garante uma extração de ar rápida e eficiente, otimizando o ciclo de trabalho e tornando-a adequada para uso contínuo em ambientes profissionais. Poderá embalar grandes volumes de produtos em menos tempo sem comprometer a qualidade do vácuo.

2. É possível embalar produtos líquidos ou molhos com esta seladora?

Sim, o aparelho foi especificamente concebido com programas para líquidos, permitindo embalar caldos, sopas e molhos sem risco de derrames ou comprometer a integridade do selo. Esta funcionalidade é crucial para restaurantes e empresas de catering.

3. Os programas de vácuo podem ser personalizados?

Com um painel de controlo digital intuitivo, a máquina permite memorizar até 9 programas personalizados. Isso é ideal para adaptar o processo de vácuo a diferentes tipos de produtos e necessidades, garantindo sempre o melhor resultado.

4. Quais são as vantagens de ter barras de selagem extraíveis?

As barras de selagem extraíveis com cabos integrados simplificam significativamente a limpeza e a manutenção do equipamento. Esta característica contribui para a higiene geral da cozinha e prolonga a vida útil da máquina, facilitando as operações do dia a dia.

5. Que tipo de materiais de embalagem são compatíveis com esta máquina?

Esta embaladora a vácuo é compatível com sacos de vácuo de até 400x450mm, permitindo uma vasta gama de opções para diferentes tamanhos e tipos de produtos. Para um desempenho ideal, recomenda-se o uso de sacos específicos para vácuo com textura.