

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



Hotelequip.pt

Máquina de Vácuo Externa Inox 4m³/h

Informacoes do Produto

SKU:	CO19105	Modelo:	19105
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	19105

Instalação	De Bancada
Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Máquina de vácuo externa profissional em aço inox, ideal para conservação de alimentos. Bomba de 4m³/h e barra de selagem de 470mm.

Descricao Completa

máquina de vácuo externa — Envasamento Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente, fabricado em aço inoxidável, é uma solução ideal para cozinhas profissionais que procuram otimizar a conservação de alimentos. O sistema de vácuo externo possibilita embalar uma vasta gama de produtos em sacos gofrados, prolongando significativamente a sua frescura e durabilidade. A sua construção durável garante um desempenho consistente e uma higiene impecável, essencial para qualquer ambiente de restauração.

A facilidade de utilização é um dos seus pontos fortes, com um painel de controlo mecânico que permite ajustar os tempos de vácuo e selagem de forma precisa. Tal flexibilidade adapta-se às necessidades específicas de diferentes alimentos, assegurando sempre o melhor resultado. A bomba potente e a barra seladora extralarga tornam o processo rápido e eficaz, aumentando a produtividade da sua operação diária.

Aplicações Profissionais

Pensada para a hotelaria, restauração e similares, esta seladora a vácuo é perfeita para restaurantes, talhos, pastelarias e qualquer negócio que beneficie da conservação otimizada de alimentos. Desde carnes e peixes a vegetais e produtos pré-cozinhados, a capacidade de selagem hermética previne a contaminação e a deterioração, reduzindo o desperdício e maximizando a rentabilidade. O filtro de líquidos opcional oferece uma funcionalidade adicional para produtos com maior teor de humidade, garantindo uma selagem perfeita e sem falhas.

Características Técnicas

Tipo de Envasadora	Aspiração externa
--------------------	-------------------

Material	Aço inoxidável
Controlo	Painel mecânico
Funções	Regulação tempos de vácuo e selagem
Utilização	Bolsas gofradas
Bomba de Vácuo	4 m³/h
Barra Soldante	470 mm
Comprimento da Busa	450 mm
Tensão	220V/50-60Hz
Potência	800W
Dimensões (L x P x A)	470 x 310 x 150 mm
Peso	15 kg
Opções	Filtro de líquidos (opcional)

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de uma envasadora a vácuo externa para um negócio de restauração?

A principal vantagem reside na sua capacidade de aumentar a vida útil dos alimentos, minimizando o desperdício e garantindo a frescura dos produtos por mais tempo. Isto traduz-se em poupanças significativas e uma melhor gestão do inventário.

Que tipo de sacos devo usar com esta máquina de vácuo?

Esta envasadora é projetada para ser utilizada exclusivamente com sacos gofrados. Estes sacos têm uma textura especial que permite a correta extração do ar, garantindo uma selagem hermética e eficaz.

Esta máquina é adequada para embalar produtos com líquidos?

Sim, a máquina pode ser utilizada com líquidos, mas é recomendável adquirir o filtro de líquidos opcional para garantir uma operação mais limpa e eficiente, protegendo a bomba de vácuo e assegurando a melhor selagem.

Como posso limpar e manter a minha máquina de vácuo externa?

A limpeza deve ser feita regularmente com um pano húmido e detergente suave, priorizando a barra de selagem e a área de aspiração. A manutenção regular, como a verificação das vedações e a limpeza do filtro de líquidos (se instalado), assegura o bom funcionamento e a longevidade do equipamento.

É fácil configurar os parâmetros de vácuo e selagem?

Sim, a máquina dispõe de um painel de controlo mecânico simplificado que permite ajustar facilmente os tempos de vácuo e selagem. Esta funcionalidade oferece ao utilizador a flexibilidade necessária para adaptar o processo a diversos tipos de alimentos e espessuras de sacos.