

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



Seladora a Vácuo Profissional com Campânula 12m³/h

Informacoes do Produto

SKU:	CO17997	Modelo:	17997
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	17997

Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Seladora a vácuo profissional com campânula e bomba de 12 m³/h. Ideal para produtos sólidos e líquidos, com 9 programas memorizáveis e fácil limpeza.

Descricao Completa

Selagem a Vácuo — Principais Vantagens

Obtenha uma conservação superior dos seus alimentos com esta máquina de embalar a vácuo de campânula. Concebida para cozinhas profissionais e estabelecimentos de hotelaria, este equipamento garante vácuo para uma vasta gama de produtos, incluindo líquidos, preservando a frescura, sabor e propriedades nutricionais por mais tempo. A sua construção em aço inoxidável e o painel de controlo digital com 9 programas memorizáveis oferecem durabilidade e versatilidade.

Aplicações Profissionais

Este sistema de embalagem é ideal para restaurantes, talhos, supermercados e qualquer negócio do setor alimentar que procure otimizar a gestão de stock, reduzir o desperdício e prolongar a vida útil dos seus produtos. As barras de selagem extraíveis, com cabos para facilitar a limpeza, e a campânula transparente de plexiglás, tornam-no prático e eficiente no dia a dia. É uma adição valiosa para qualquer cozinha ou balcão de preparação, agilizando processos.

Características Técnicas

Dimensão da cuba (L x P x A)	360x400x175 mm
Bomba de vácuo	12 m³/h
Barra de selagem	350 mm
Injeção de gás	1
Alimentação	220V/50-60Hz

Potência	1200W
Bolsas máximas	350x450 mm
Dimensões (L x P x A)	422 x 530 x 323 mm
Peso	45 kg

Perguntas Frequentes

1. Que tipo de produtos pode esta seladora a vácuo processar?

Esta máquina foi concebida para embalar a vácuo uma vasta gama de produtos, incluindo sólidos e líquidos, tornando-a extremamente versátil para qualquer cozinha profissional ou estabelecimento alimentar.

2. Quantos programas de selagem possui e são personalizáveis?

O equipamento dispõe de um painel de controlo digital com 9 programas memorizáveis, permitindo-lhe ajustar e guardar configurações específicas para diferentes tipos de produtos e necessidades de selagem.

3. A manutenção e limpeza da seladora são fáceis?

Sim, a máquina foi desenhada para uma limpeza e manutenção simplificadas. Possui barras de selagem extraíveis e cabos que facilitam o acesso e a higiene completa do equipamento após cada utilização.

4. Qual é a capacidade da bomba de vácuo deste modelo?

Este equipamento integra uma bomba de vácuo potente com uma capacidade de 12 m³/h, assegurando uma extração de ar eficiente e uma selagem robusta para a máxima conservação dos alimentos.

5. Existem opções adicionais que podem ser integradas na máquina?

Sim, estão disponíveis opcionais sob pedido, como a injeção de gás inerte e a função de corte automático de bolsa, que podem expandir ainda mais as funcionalidades e a eficiência da seladora.