

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

Seladora a Vácuo de Bancada 320mm ST320 WAAGE 8m³/h

Informacoes do Produto

SKU:	CO18857	Modelo:	18857
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	18857

Instalação	De Bancada
Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Seladora a vácuo de bancada profissional ST320 WAAGE, 320mm barra soldante e bomba de 8 m³/h. Ideal para conservação de alimentos, líquidos e sous-vide.

Descricao Completa

Concebida para otimizar a conservação de alimentos em cozinhas profissionais, esta seladora a vácuo de bancada é uma ferramenta essencial para qualquer estabelecimento. Com a sua bomba de 8 m³/h, garante uma extração de ar eficiente, prolongando a frescura e a qualidade dos seus produtos. Fabricada em aço inoxidável robusto, oferece durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-a ideal para o ritmo exigente da hotelaria e restauração. O painel de controlo digital intuitivo, com 9 programas memorizáveis, permite uma operação simplificada e personalizada.

A versatilidade desta máquina seladora de campânula é inegável, permitindo criar um vácuo para uma vasta gama de produtos, incluindo líquidos. As barras de selagem removíveis facilitam a manutenção e asseguram a máxima higiene. Invista na excelência da conservação e na eficiência operacional do seu negócio com este equipamento de alto desempenho.

Seladora a vácuo profissional — Seladora Profissional — Principais Vantagens

- **Conservação Otimizada:** Prolonga significativamente a vida útil dos alimentos, reduzindo desperdícios e custos.
- **Programação Flexível:** Os 9 programas memorizáveis e funções para líquidos garantem versatilidade para diferentes tipos de produtos.
- **Higiene Superior:** A construção em aço inoxidável e as barras de selagem removíveis facilitam a limpeza e manutenção.
- **Operação Eficiente:** A bomba de vácuo de 8 m³/h assegura rapidez e eficácia no processo de selagem.
- **Durabilidade Elevada:** Fabricada com materiais de alta qualidade, resiste ao uso intensivo em ambientes profissionais.

Aplicações Profissionais

Esta seladora industrial é indispensável em restaurantes, snack-bares, unidades de catering, e talhos onde a conservação de alimentos é crucial. É ideal para embalar carnes, peixes, vegetais, molhos e outros produtos perecíveis, garantindo a sua frescura e segurança alimentar. A capacidade de selar líquidos torna-a perfeita para a preparação de pratos sous-vide, enquanto o seu design compacto permite otimizar o espaço em qualquer cozinha profissional. Aumente a sua produtividade e a qualidade dos seus produtos com esta máquina.

Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Envasadora/Seladora a Vácuo de Campânula
Material de Construção	Aço Inoxidável
Dimensão da Cuba	330 x 400 x 175 mm (altura)
Capacidade da Bomba de Vácuo	8 m³/h
Comprimento da Barra de Soldagem	320 mm
Injeção de Gás	Sim (1)
Alimentação Elétrica	220V/50-60Hz
Potência	1200W
Dimensões Máximas das Bolsas	300 x 400 mm
Dimensões (L x P x A)	390 x 530 x 320 mm
Peso	43 kg

Perguntas Frequentes

1. Qual a principal vantagem de uma seladora a vácuo de campânula?

A seladora a vácuo de campânula oferece uma vedação hermética superior e é capaz de embalar líquidos, o que não é possível com seladoras de extração externa. Isto resulta numa conservação mais eficaz e versátil dos alimentos.

2. Esta máquina é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a máquina é construída em aço inoxidável e equipada com uma bomba de vácuo potente de 8 m³/h, concebida para suportar o uso contínuo e exigente em ambientes de restauração e hotelaria.

3. É possível embalar alimentos com líquidos?

Sim, a capacidade de injeção de gás e a câmara de vácuo permitem embalar com segurança produtos líquidos, como sopas, molhos e marinados, sem derrames ou comprometer a vedação.

4. Como faço a manutenção e limpeza do equipamento?

A máquina é fabricada em aço inoxidável para fácil limpeza. As barras de selagem são removíveis, o que simplifica a remoção de resíduos e assegura uma higiene rigorosa, essencial em qualquer cozinha profissional.

5. Quais são os opcionais disponíveis para esta seladora?

Para personalização adicional, estão disponíveis opcionais como a injeção de gás inerte e a função de corte de bolsa, que otimizam ainda mais o processo de embalagem e a conservação de produtos específicos.