

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 Profissional DZ-450, Câmara 460x450mm

Informacoes do Produto

SKU:	EU1809	Modelo:	DZ-450
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	DZ-450

Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional com estrutura em aço inox, barra de soldadura de 450mm e bomba de 20m³/h, ideal para cozinhas comerciais.

Descricao Completa

máquina de vácuo profissional — Máquina de Vácuo — Principais Vantagens

Otimize a conservação dos seus alimentos com a máquina de vácuo profissional DZ-450, uma solução robusta e eficiente desenhada para as exigências da restauração. Este equipamento de elevado desempenho é ideal para selar a vácuo uma vasta gama de produtos, desde carnes e peixes a vegetais e pratos confeccionados, prolongando significativamente o seu tempo de vida útil sem comprometer a qualidade. Ao remover o ar, previne a oxidação, mantém os sabores e aromas originais e evita que os alimentos fiquem ressequidos ou misturem odores na câmara frigorífica. A sua operação intuitiva e os comandos frontais simplificam o processo, garantindo ciclos rápidos e eficientes que otimizam o fluxo de trabalho na sua cozinha comercial.

Construída com uma estrutura em aço inoxidável, esta embaladora a vácuo assegura durabilidade e uma limpeza fácil, cumprindo os mais altos padrões de higiene. A bomba de vácuo de alta capacidade garante uma extração rápida e eficaz do ar, enquanto a barra de soldadura de 450mm permite selar embalagens de diferentes tamanhos. Com a tampa superior em polietileno transparente, pode monitorizar todo o processo de vácuo, garantindo resultados perfeitos em cada utilização. Invista numa máquina seladora a vácuo que potencia a frescura dos seus ingredientes e otimiza a sua gestão de stocks.

Aplicações

Esta seladora a vácuo é a escolha inteligente para uma variedade de estabelecimentos, desde restaurantes de alta cozinha que procuram preservar a frescura de ingredientes delicados, a talhos e peixarias que necessitam de embalar produtos para venda ou armazenamento. É perfeita para hotéis que preparam refeições em grandes volumes, garantindo a qualidade e segurança alimentar. Cafeterias e empresas de catering beneficiarão da capacidade de pré-cozinhar e embalar alimentos, otimizando a logística e reduzindo o desperdício. A sua versatilidade torna-a indispensável em qualquer cozinha profissional que valorize a eficiência e a excelência na conservação de alimentos, sendo uma solução de embalagem a vácuo robusta e fiável para o seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Barra de Soldadura	450 mm
Bomba de Vácuo	20m³/h XD-020
Ciclos por Minuto	2 a 3
Potência Elétrica	1,20 kW
Tensão	220 V
Dimensão da Câmara de Vácuo (LxPxA)	460x450x220 mm
Dimensões Externas (LxPxA)	520x570x500 mm
Peso Bruto	64 kg