

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

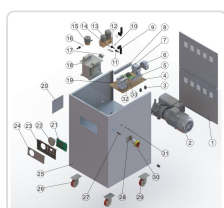
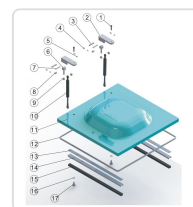
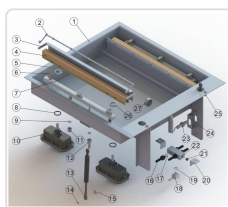


Máquina de Embalar a Vácuo Profissional 410mm e 20m³/h

Informacoes do Produto

SKU:	EU1825	Modelo:	HVC-410T/2A
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	HVC-410T/2A
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Máquina de embalar a vácuo profissional de bancada. Ideal para cozinhas de restaurantes e estabelecimentos, com duas barras de soldadura de 410mm.

Descricao Completa

máquina vácuo profissional — Máquina de Embalar a Vácuo — Principais Vantagens

Maximize a conservação dos seus alimentos com esta máquina de embalar a vácuo de bancada, ideal para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e higiene, enquanto a eficiente bomba de vácuo de 20m³/h assegura uma remoção rápida e completa do ar, prolongando a frescura e a qualidade dos produtos. Evite a perda de peso por desidratação, a mistura de sabores e o ressecamento, otimizando o seu stock e reduzindo o desperdício.

Aplicações

Esta máquina é uma solução indispensável para diversos ambientes, desde o restaurante gourmet que procura a perfeição na técnica "sous-vide" até ao talho ou charcutaria que necessita de embalar carnes e enchidos de forma segura e eficiente. É igualmente perfeita para pastelarias e padarias que desejam manter a frescura dos seus produtos por mais tempo, ou para qualquer cozinha industrial que necessite de otimizar a gestão de stock e a preparação de alimentos.

Características Técnicas

Estrutura	Aço Inoxidável
Barras de Soldadura	2 x 410mm
Bomba de Vácuo	20m³/h XD-020
Comandos	Frontais, fácil utilização
Tampa Superior	Polietileno transparente
Ciclos por Minuto	2 a 3
Peso Bruto	80kg
Potência Elétrica	1,80kW 220V
Dimensão Câmara Vácuo (LxPxA)	450x450x140mm
Dimensões Externas (LxPxA)	500x550x500mm