

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



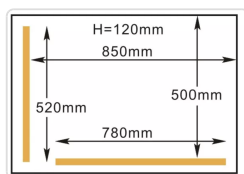
Hotelequip.pt

Máquina de Vácuo Profissional DZ-900T 906x556x190mm

Informacoes do Produto

SKU:	EU1831	Modelo:	DZ-900T
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	DZ-900T

Instalação	De Bancada
Largura (mm)	600–1000 mm
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional em aço inox com barras de soldadura em L de 510/780mm e 2 bombas de 20m³/h. Ideal para conservação superior de alimentos.

Descricao Completa

Máquina de Vácuo Profissional — Embaladora a Vácuo DZ-900T — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com a Máquina de Embalar a Vácuo DZ-900T e descubra um novo patamar de eficiência e conservação alimentar. Projetada para resistir ao ritmo acelerado de restaurantes e hotéis, esta máquina de vácuo garante que os seus alimentos — sejam eles crus ou cozinhados — mantenham a frescura, sabor e textura originais por muito mais tempo. Diga adeus ao desperdício e à perda de peso dos produtos.

Com a sua construção robusta em aço inoxidável, a durabilidade está garantida, mesmo em ambientes de utilização intensiva. As duas bombas de vácuo de alta potência (20m³/h XD-020) asseguram um vácuo rápido e eficiente, crucial para o seu negócio. Os comandos frontais simplificam a operação, permitindo que a sua equipa se concentre na excelência do serviço. Invista na DZ-900T e valorize cada ingrediente, melhorando a rentabilidade do seu estabelecimento.

Aplicações

- Ideal para restaurantes de alta cozinha que praticam "mise en place" avançado, garantindo a conservação perfeita de ingredientes delicados.
- Essencial em hotéis e serviços de catering para a preparação antecipada de refeições, mantendo a qualidade até ao momento de servir.
- Perfeita para talhos e peixarias que procuram prolongar a validade dos seus produtos frescos, reduzindo perdas e aumentando a oferta.

- Útil em cozinhas centrais para embalar a vácuo grandes quantidades de alimentos, facilitando a distribuição e minimizando o desperdício.
- Adequada para qualquer negócio de restauração que pretenda otimizar a gestão de stocks e a frescura dos alimentos.

Características Técnicas

Estrutura	Aço inoxidável
Barras de Soldadura	Em L: 510/780mm
Bombas de Vácuo	2 bombas de 20m³/h XD-020
Comandos	Frontais de fácil utilização
Tampa Superior	Polietileno transparente
Ciclos por Minuto	1 a 2
Peso Bruto	245 kg
Potência Elétrica	1,80 kW
Voltagem	230V
Dimensão Câmara de Vácuo (LxPxA)	906x556x190mm
Dimensões Externas (LxPxA)	980x670x504mm