

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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.



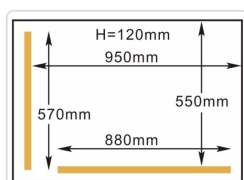
Acesso rapido
ao produto

Máquina de Vácuo Profissional DZ-1100/2L com Dupla Bomba e Câmara Ampla

Informacoes do Produto

SKU:	EU1839	Modelo:	DZ-1100/2L
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	DZ-1100/2L

Capacidade (L)	Até 6 L
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional de chão, com estrutura em aço inox, dupla bomba de 20m³/h e câmara ampla. Ideal para conservação superior de alimentos.

Descricao Completa

Máquina de Vácuo Profissional – Principais Vantagens

Potencie a eficiência da sua cozinha profissional com a Máquina de Vácuo Profissional DZ-1100/2L, um equipamento robusto e de alta capacidade concebido para otimizar a conservação de alimentos. O selagem a vácuo prolonga significativamente a frescura de ingredientes crus ou cozinhados, evitando a perda de peso, ressecamento e a mistura indesejada de sabores e odores. Este investimento inteligente traduz-se numa redução do desperdício alimentar e numa melhor gestão de stocks, impactando diretamente a rentabilidade do seu restaurante ou hotel.

Aplicações Versáteis em Cozinhas Profissionais

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis de luxo, talhos, delicatessens e qualquer cozinha que exija uma conservação impecável dos alimentos. A sua construção em aço inoxidável e a mobilidade facilitada pelas quatro rodas tornam-na perfeita para ambientes dinâmicos, permitindo o uso em diferentes áreas de preparação. Desde a preparação antecipada de refeições até à conservação de produtos sazonais, a DZ-1100/2L adapta-se às mais diversas necessidades da restauração moderna e da hotelaria exigente.

Características Técnicas

Nome do Produto	Máquina embalar vácuo DZ-1100/2L
Estrutura	Aço Inoxidável

Barras de Soldadura	Em L: 510/980mm
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	260kg
Potência Elétrica	1,80 kW 230V
Dimensão Câmara de Vácuo	1106x606x190 mm (LxPxA)
Dimensões Externas	1186x720x1005 mm (LxPxA)