

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.



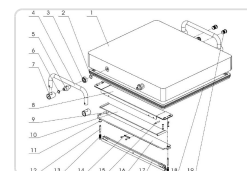
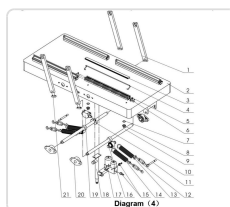
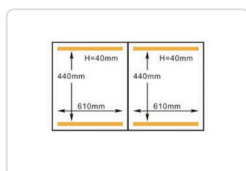
Acesso rapido
ao produto

Máquina de Vácuo Industrial 610mm | Chão HVC-610S/2A-G

Informacoes do Produto

SKU:	EU1841	Modelo:	HVC-610S/2A-G
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	HVC-610S/2A-G

Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Descrição Resumida

Máquina de embalar a vácuo industrial de chão com 2 barras de 610mm e 2 bombas de 20m³/h. Ideal para cozinhas profissionais.

Descrição Completa

máquina embalar vácuo industrial — Máquina de Vácuo Industrial de Chão — Principais Vantagens

Otimize a conservação dos alimentos no seu restaurante ou hotel com a nossa máquina de embalar a vácuo industrial de chão HVC-610S/2A-G. Este equipamento de elevado desempenho é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram prolongar a frescura dos alimentos, evitar perdas de peso e a mistura indesejada de sabores e odores. Desenvolvida para ambientes de trabalho intensivo, garante uma selagem perfeita e rápida, contribuindo para a redução do desperdício e para uma melhor gestão do seu stock. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais para manter os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar.

Aplicações

Perfeita para operações de grande volume, esta embaladora a vácuo de chão adapta-se a uma vasta gama de contextos, desde restaurantes de alta gastronomia e buffets de hotel, onde a apresentação e a frescura são cruciais, até grandes cozinhas de catering e cantinas industriais. A sua capacidade de embalamento é ideal para carnes, peixes, vegetais, molhos e pratos confeccionados, assegurando que os produtos mantêm as suas propriedades organoléticas intactas. As quatro rodas robustas permitem uma movimentação fácil e segura dentro da cozinha, adaptando-se a diferentes layouts e necessidades operacionais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Máquina	Máquina de embalar a vácuo
Estrutura	Aço inoxidável
Barras de Soldadura	2 barras de 610mm
Bombas de Vácuo	2 bombas 20m³/h XD-020
Comandos	Frontais de fácil utilização
Tampa	Superior opaca
Peso Bruto	240kg
Potência Elétrica	1,00kW 380V
Dimensão Câmara de Vácuo (CxPx A)	720x550x160mm
Dimensões Externas (CxPx A)	1485x735x940mm
Movimentação	4 rodas para fácil movimentação