

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Bomba de Vácuo Manual para Vinho Inox 18/10

Informacoes do Produto

SKU:	LA63033	Modelo:	LA63033
Marca:	LACOR	EAN:	8414271630330

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA63033
EAN	8414271630330
Material	Inox

Descricao Resumida

Conserve o vinho aberto com a bomba de vácuo manual em inox 18/10. Preserva sabor e aroma, inclui 2 rolhas com marcador de data.

Descricao Completa

Manter a qualidade do vinho após a abertura é crucial para qualquer estabelecimento que ofereça serviço ao copo, minimizando o desperdício e garantindo a satisfação do cliente. Esta bomba de vácuo manual em inox 18/10 é a solução ideal para prolongar a frescura e o perfil aromático dos vinhos, atrasando significativamente o processo de oxidação.

Bomba de Vácuo para Vinho — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxLxA)	190 x 85 x 30 mm
Peso	140 g
Material	Inox 18/10

Aplicações Profissionais

Este conservador de vinho é perfeito para estabelecimentos como snack-bares, restaurantes de cozinha tradicional e garrafeiras que desejam oferecer vinho ao copo sem comprometer a sua qualidade. Ideal para o gestor de bar que procura otimizar a rotatividade do stock de vinhos, e para o proprietário de restaurante que visa reduzir perdas e manter a ementa de vinhos variada. Garante que cada cliente desfrute de um vinho com as suas características originais.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta bomba de vácuo destaca-se pela sua eficiência na extração de ar, o principal fator de degradação do vinho. O seu fabrico em inox 18/10 confere durabilidade e facilidade de higienização, essencial em ambientes profissionais. Adicionalmente, as duas rolhas incluídas dispõem de um prático indicador de data, permitindo um controlo visual rápido sobre o período de conservação e facilitando a gestão de inventário.

Perguntas Frequentes

Como a bomba de vácuo prolonga a vida útil do vinho?

A bomba de vácuo remove o ar do interior da garrafa, criando um selo hermético que impede a oxidação. Este processo retarda a degradação do vinho, mantendo o seu aroma e sabor originais por um período mais longo.

Qual a vantagem do material Inox 18/10 para este utensílio de bar?

O aço inoxidável 18/10 oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade e é fácil de limpar e higienizar. Estas características são cruciais em ambientes profissionais onde a manutenção e a longevidade do equipamento são prioritárias.

Como os indicadores de data nas rolhas auxiliam na gestão do stock de vinhos?

Os indicadores de data permitem registar o dia em que a garrafa foi selada. Esta funcionalidade é valiosa para controlar a frescura e otimizar a rotatividade do stock de vinhos, garantindo que nenhum vinho seja servido após o seu período ideal de conservação.

Este sistema de vácuo é compatível com todos os tipos e tamanhos de garrafas de vinho?

A bomba de vácuo e as rolhas são concebidas para se adaptarem à maioria das garrafas de vinho padrão. Contudo, a eficácia do vácuo pode variar ligeiramente com garrafas de formatos muito específicos ou gargalos incomuns.

Qual o processo de limpeza e manutenção recomendado para a bomba e rolhas?

Após cada utilização, recomenda-se lavar a bomba e as rolhas com água morna e sabão neutro. Enxague bem e deixe secar ao ar antes de guardar. Evite produtos abrasivos para preservar o acabamento do inox e a integridade das rolhas.