

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

Máquina de Vácuo Compacta 280mm Selagem para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA69050	Modelo:	LA69050
Marca:	LACOR	EAN:	8414271690501

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69050
EAN	8414271690501
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Máquina de vácuo compacta para conservação de alimentos crus e cozinhados, prolongando a frescura e reduzindo o desperdício. Selagem automática ou manual até 280mm.

Descricao Completa

Esta máquina de vácuo compacta foi projetada para prolongar a frescura e a vida útil dos alimentos, utilizando um sistema de vácuo de 0,8 bar e uma bomba de 9 L/min para selagem eficaz e fiável.

Características Técnicas

Potência	110 W
Vácuo Máximo	0,8 bar
Vazão da Bomba	9 L/min
Largura Máxima de Selagem	280 mm
Dimensões (CxLxA)	360x150x55 mm
Peso	1,4 kg

Aplicações Profissionais

Esta máquina de vácuo compacta é ideal para estabelecimentos que necessitam de otimizar a conservação de alimentos com um equipamento de bancada. É particularmente útil em:

- Snack-bares e roulotes para porcionar e conservar ingredientes.
- Cafés com cozinha e pastelarias para manter a frescura de produtos confeccionados.
- Pequenos restaurantes de bairro e tascas para gestão de stocks e redução de desperdício.
- Cozinhas de apoio em hotéis ou cantinas para tarefas de preparação específicas.

Máquina de Vácuo — Principais Vantagens

- **Conservação Prolongada:** Mantém a qualidade, frescura e sabor dos alimentos por muito mais tempo.
- **Versatilidade:** Adequada para embalar tanto alimentos crus como cozinhados.
- **Redução de Desperdício:** Ajuda a minimizar perdas alimentares, otimizando custos.

- **Operação Flexível:** Dispõe de função 100% automática, manual para alimentos delicados e função de selagem de bolsa.
- **Selagem Eficaz:** Garante uma selagem completamente automática com um simples toque de botão.

Qual a largura máxima de selagem que esta máquina suporta?

Esta máquina de vácuo permite selar sacos com uma largura máxima de 280 mm, adequada para uma variedade de porções e tipos de alimentos.

Esta máquina de vácuo é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Projetada para ser compacta e eficiente, é ideal para operações de menor volume ou como apoio em cozinhas profissionais, como snack-bares, roulotes ou para tarefas específicas de porcionamento em restaurantes.

Posso utilizar esta máquina para embalar alimentos com molho ou líquidos?

Sim, é possível embalar alimentos com molho ou líquidos, mas recomenda-se fazê-lo com cuidado, garantindo que o líquido não seja aspirado para a bomba, ou congelar previamente o líquido para maior segurança.

Quais os principais benefícios de embalar a vácuo na minha cozinha profissional?

Embalar a vácuo prolonga significativamente a frescura e a vida útil dos alimentos, reduz o desperdício, otimiza o espaço de armazenamento e permite uma melhor organização e porcionamento, contribuindo para a eficiência da cozinha.

Que tipo de sacos devo utilizar com esta máquina de vácuo?

Para um desempenho ideal e uma selagem eficaz, deve utilizar sacos texturizados ou canelados específicos para máquinas de vácuo externas, que permitem a correta extração do ar.