

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

Conjunto 3 Recipientes de Vácuo para Conservação de Alimentos com Adaptador

Informacoes do Produto

SKU:	LA69051	Modelo:	LA69051
Marca:	LACOR	EAN:	8414271690518

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69051
EAN	8414271690518

Descricao Resumida

Maximize a frescura dos seus alimentos com este conjunto de 3 recipientes de vácuo (0.7L, 1.4L, 2.0L) e adaptador. Reduz o desperdício e otimiza o stock.

Descricao Completa

Otimizar a frescura e prolongar a vida útil dos ingredientes é crucial para qualquer negócio de restauração. Este conjunto de recipientes de vácuo, com capacidades de 0.7L, 1.4L e 2.0L, e o seu adaptador incluído, permite uma conservação eficiente, minimizando o desperdício e assegurando a qualidade dos seus produtos.

recipientes vácuo profissionais — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	300 x 160 x 240 mm
Peso	1.305 kg
Capacidade Recipiente 1	0.7 Litros
Capacidade Recipiente 2	1.4 Litros
Capacidade Recipiente 3	2.0 Litros

Aplicações Profissionais

Ideal para pequenos restaurantes, cafés com confeção própria e snack-bares que procuram gerir eficientemente o seu stock de ingredientes. Para o proprietário de um food truck, este sistema é vital para manter a frescura dos produtos durante o serviço, e para pastelarias ou cantinas mais pequenas, auxilia na preparação de mise en place, garantindo que os alimentos mantêm as suas propriedades organoléticas por mais tempo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha por este conjunto de recipientes de vácuo traduz-se em benefícios diretos para a rentabilidade e higiene da sua cozinha. Ao remover o ar, o processo de oxidação e a proliferação bacteriana são significativamente desacelerados, prolongando a frescura de legumes, frutas e outros perecíveis. Isto reduz o desperdício alimentar, otimiza a rotação de stock e contribui para o

cumprimento das boas práticas de segurança alimentar, essencial em qualquer ambiente profissional.

Perguntas Frequentes

Qual é o principal benefício de usar recipientes de vácuo numa cozinha profissional?

O principal benefício é o prolongamento significativo da frescura e validade dos alimentos, reduzindo o desperdício e mantendo a qualidade dos ingredientes. Isto otimiza os custos e melhora a gestão do inventário.

Como se processa a limpeza e manutenção dos recipientes de vácuo?

Os recipientes devem ser lavados com água morna e detergente neutro após cada uso, garantindo que todas as superfícies e válvulas estejam limpas e secas antes de serem guardados ou reutilizados. Evite produtos abrasivos que possam danificar o material.

Qual é a função do adaptador incluído neste conjunto?

O adaptador permite ligar os recipientes a uma bomba de vácuo externa (não incluída) para extrair o ar de forma eficaz. Garante uma vedação hermética, essencial para a conservação ideal dos alimentos.

Estes recipientes são adequados para que tipo de alimentos?

São versáteis e adequados para uma vasta gama de alimentos, desde vegetais e frutas frescas a queijos, charcutaria e refeições pré-confecionadas. Ajudam a manter a textura, sabor e nutrientes.

Posso usar estes recipientes para cozinhar sous-vide?

Este conjunto é otimizado para a conservação de alimentos, não sendo recomendado para cozedura sous-vide, que exige materiais específicos resistentes a altas temperaturas. Para essa técnica, sugerimos sacos de vácuo próprios para cozedura.

?