

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

Máquina de Vácuo Compacta para Bancada 300mm Selagem

Informacoes do Produto

SKU:	LA69151	Modelo:	LA69151
Marca:	LACOR	EAN:	8414271691515

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69151
EAN	8414271691515
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Máquina de vácuo compacta para bancada, com 300 mm de largura de selagem e 0,8 bar de vácuo. Ideal para conservar alimentos, reduzir desperdício e otimizar o stock em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta máquina de vácuo compacta oferece uma solução eficaz para a conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Com selagem de 300 mm e vácuo de 0,8 bar, prolonga a frescura de produtos crus e cozinhados.

Características Técnicas

Potência	120 W
Vácuo Máximo	0,8 bar
Vazão da Bomba	9 L/min
Largura Máxima de Selagem	300 mm
Dimensões (CxPxA)	370x150x80 mm
Peso	1,5 kg

Aplicações Profissionais

Esta máquina de vácuo é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de otimizar a conservação de alimentos. É particularmente útil em snack-bares, roulotes, food trucks, pequenos restaurantes de bairro, pastelarias com produção própria, talhos e peixarias para porcionamento e armazenamento, e até em cantinas com menor volume de produção que procuram reduzir o desperdício e manter a qualidade dos ingredientes.

Máquina de Vácuo — Principais Vantagens

- Conservação Prolongada:** Mantém a frescura, sabor e propriedades nutricionais dos alimentos por mais tempo, reduzindo a necessidade de compras frequentes.
- Redução de Desperdício:** Minimiza a deterioração de produtos, resultando em poupança significativa nos custos operacionais.

- **Otimização do Espaço:** Permite armazenar alimentos de forma mais compacta e organizada em frigoríficos e arcas.
- **Controlo de Porções:** Facilita o porcionamento de ingredientes para uma gestão de stock mais eficiente e controlo de custos.
- **Preparação Antecipada:** Ideal para cozinhas que praticam o "mise en place", permitindo preparar ingredientes com antecedência sem perda de qualidade.

Qual a largura máxima da bolsa que esta máquina pode selar?

Esta máquina de vácuo permite selar bolsas com uma largura máxima de 300 mm, adequada para a maioria das necessidades em cozinhas profissionais.

Esta máquina é adequada para embalar alimentos com líquidos ou molhos?

Esta é uma máquina de vácuo externa, ideal para alimentos sólidos ou com pouca humidade. Para líquidos ou molhos, recomenda-se congelar previamente ou utilizar um recipiente adequado para evitar que o líquido seja aspirado.

Como se realiza a limpeza e manutenção desta máquina?

A limpeza é simples: basta passar um pano húmido com detergente suave pela superfície externa e pela barra de selagem após cada utilização. Certifique-se de que a máquina está desligada e desconectada da corrente antes de limpar.

É possível utilizar esta máquina para marinar alimentos rapidamente?

Sim, o processo de vácuo pode acelerar a penetração de marinadas nos alimentos, tornando-a uma ferramenta útil para chefs que procuram otimizar o tempo de preparação.

Quais os tipos de sacos compatíveis com esta máquina de vácuo?

Esta máquina é compatível com sacos de vácuo gofrados (com textura) específicos para máquinas de vácuo externas. Não é adequada para sacos lisos de câmara.