

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

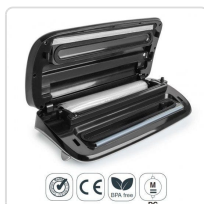


Máquina de Vácuo Profissional 300mm | 110W

Informacoes do Produto

SKU:	LA69350	Modelo:	LA69350
Marca:	LACOR	EAN:	8414271693502

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69350
EAN	8414271693502
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Máquina de vácuo compacta e eficiente com 110 W de potência e selagem de 300 mm. Ideal para prolongar a frescura dos alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta máquina de vácuo profissional é ideal para a conservação de alimentos, garantindo uma selagem eficaz até 300 mm de largura. Com uma potência de 110 W e uma bomba de 12 L/min, otimiza a frescura e prolonga a vida útil dos produtos na sua cozinha.

Características Técnicas

Potência	110 W
Vácuo Máximo	0,8 bar
Vazão da Bomba	12 L/min
Largura Máxima de Vedação	300 mm
Dimensões (CxLxA)	460x290x140 mm
Peso	1,2 kg

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de otimizar a conservação de alimentos. É particularmente útil em snack-bares, cafés com cozinha, restaurantes

de bairro, roulotes e food trucks, onde o espaço e a frescura dos ingredientes são cruciais. Também se adapta bem a pastelarias com confeção, talhos e charcutarias de pequena dimensão, permitindo prolongar a vida útil de produtos frescos e preparados, reduzindo o desperdício alimentar.

Máquina de Vácuo — Principais Vantagens

- **Conservação Superior:** Prolonga significativamente a frescura e a qualidade dos alimentos, minimizando a oxidação e o crescimento bacteriano.
- **Redução de Desperdício:** Ajuda a gerir o stock de forma mais eficiente, evitando perdas de produtos perecíveis.
- **Otimização de Espaço:** Permite armazenar alimentos de forma compacta e organizada em frigoríficos e congeladores.
- **Higiene e Segurança:** Garante uma embalagem selada que protege os alimentos de contaminações externas.
- **Preparação Antecipada:** Facilita a preparação de refeições com antecedência, otimizando o tempo de produção na cozinha.

Que tipo de sacos de vácuo são compatíveis com este equipamento?

Esta máquina de vácuo é compatível com sacos gofrados (texturizados) específicos para máquinas de vácuo externas, com uma largura máxima de 300 mm.

Qual a manutenção necessária para este equipamento?

A manutenção é simples e inclui a limpeza regular da barra de selagem e da área de vácuo com um pano húmido, garantindo que não há resíduos de alimentos que possam comprometer a selagem.

É adequada para líquidos ou alimentos húmidos?

Para alimentos com líquidos ou alta humidade, recomenda-se congelar previamente ou utilizar o método de vácuo parcial para evitar que os líquidos sejam aspirados para a bomba, o que pode danificar o equipamento.

Qual a largura máxima de selagem que esta máquina suporta?

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

Este equipamento é indicado para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Esta máquina é projetada para uso profissional, mas para operações de alto volume e uso contínuo intensivo, poderá ser mais adequada uma máquina de vácuo de câmara, que oferece maior robustez e capacidade.