

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 110W com Selagem 30 cm e Bomba 12 L/min

Informacoes do Produto

SKU:	LA69355	Modelo:	LA69355
Marca:	LACOR	EAN:	8414271693557

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69355
EAN	8414271693557
Capacidade (L)	11–15 L
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Máquina de vácuo compacta com 110 W de potência, bomba de 12 L/min e barra de selagem de 30 cm. Ideal para conservação de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta máquina de vácuo compacta, com uma potência de 110 W e uma bomba de 12 litros/minuto, é ideal para a conservação eficaz de alimentos em qualquer cozinha profissional, garantindo frescura e prolongando a vida útil dos produtos.

Características Técnicas

Potência	110 W
Nível de Vácuo	0,8 bar
Vazão da Bomba	12 litros/min.
Comprimento de Selagem	30 cm
Largura de Selagem	2,5 cm
Dimensões (L×P×A)	42×9,5×15 cm
Peso	1,7 kg

Aplicações Profissionais

Esta máquina de vácuo é uma ferramenta essencial para diversos estabelecimentos, desde pequenos snack-bares e roulotes que necessitam de otimizar o armazenamento, a restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que procuram prolongar a frescura de ingredientes sazonais. É igualmente útil em pastelarias com confeção para preservar massas e recheios, em cantinas para porcionar refeições, ou em cozinhas de catering para preparar alimentos para eventos, garantindo sempre a máxima higiene e conservação.

Máquina de Vácuo — Principais Vantagens

- **Prolongamento da Frescura:** A embalagem a vácuo retarda a oxidação e o crescimento bacteriano, aumentando significativamente a vida útil dos alimentos.
- **Redução do Desperdício:** Permite comprar em maior quantidade e conservar, minimizando perdas e otimizando custos de stock.
- **Otimização do Espaço:** Alimentos embalados a vácuo ocupam menos espaço no frigorífico ou congelador, facilitando a organização.
- **Preparação Sous-Vide:** Essencial para técnicas de cozedura a baixa temperatura, garantindo resultados consistentes e suculentos.
- **Controlo de Porções:** Facilita a preparação antecipada e o controlo rigoroso das porções, ideal para ementas fixas ou catering.

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

Esta máquina de vácuo é compatível com sacos gofrados específicos para máquinas de vácuo externas, garantindo uma selagem hermética e eficaz.

Qual a capacidade de vácuo desta máquina?

A máquina atinge um nível de vácuo de 0,8 bar, o que é suficiente para a maioria das necessidades de conservação de alimentos em cozinhas profissionais.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design compacto e os materiais permitem uma limpeza rápida e higiénica após cada utilização, essencial para a segurança alimentar.

Posso usar esta máquina para cozedura sous-vide?

Sim, esta máquina é perfeitamente adequada para preparar alimentos para cozedura sous-vide, selando os ingredientes de forma segura para o banho-maria.

Qual o comprimento máximo de selagem?

A máquina possui um comprimento de selagem de 30 cm, permitindo selar sacos de vácuo de dimensões variadas para diferentes tipos de alimentos.