

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



Hotelequip.pt

Máquina de Vácuo Profissional 30 cm Elétrica para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	LA69530	Modelo:	LA69530
Marca:	LACOR	EAN:	8414271695308

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69530

EAN	8414271695308
Energia	Elétrico
Material	Inox
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional com 30 cm de selagem, ideal para conservar alimentos e preparar sous vide. Construção em aço inoxidável, 700 W de potência e funções de marinado.

Descricao Completa

Esta máquina de vácuo profissional foi concebida para otimizar a conservação de alimentos em cozinhas com elevada exigência. Opera com uma potência de 700 W e atinge um vácuo de 0,9 bar, garantindo uma selagem eficaz.

Características Técnicas

Tensão	220-240 V / 50 Hz
Potência	700 W
Vácuo Máximo	0,9 bar
Fluxo da Bomba	16 L/min (2 bombas)
Comprimento da Selagem	30 cm
Largura da Selagem	5 mm
Dimensões (CxLxA)	39 x 27,5 x 13 cm
Peso	6,9 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para a conservação de alimentos em diversas operações de restauração e hotelaria. Essencial em cozinhas de restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias com confecção, e roulotes, onde a otimização do armazenamento e a preparação para sous vide são cruciais. Também adequada para cantinas, churrasqueiras e marisqueiras que necessitam prolongar a frescura de produtos crus ou confeccionados.

Máquina de Vácuo — Principais Vantagens

- Prolonga significativamente a vida útil dos alimentos, minimizando o desperdício.
- Preserva o sabor, valor nutricional e frescura dos produtos.
- Construção robusta em aço inoxidável, garantindo higiene e durabilidade.
- Funções de selagem automática, contínua e marinado para maior eficiência operacional.
- Operação intuitiva e simples, facilitando a utilização diária na cozinha profissional.

Qual a capacidade de selagem desta máquina de vácuo?

Esta máquina permite selar sacos com um comprimento máximo de 30 cm e uma largura de selagem de 5 mm, ideal para porções individuais ou médias.

É adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, com uma potência de 700 W e um fluxo de bomba de 16 L/min (com 2 bombas), esta máquina foi projetada para um desempenho fiável em ambientes de cozinha profissional.

Quais as vantagens de ter a função marinado?

A função marinado acelera o processo de infusão de sabores nos alimentos, poupando tempo significativo em comparação com os métodos tradicionais, ideal para otimizar a preparação na sua cozinha.

Esta máquina de vácuo é fácil de limpar e manter?

Sim, a sua carcaça externa em aço inoxidável não só confere robustez, como também facilita a limpeza e garante a higiene, um fator essencial em qualquer cozinha profissional. ?

Que tipo de alimentos posso embalar a vácuo com este equipamento?

Pode embalar uma vasta gama de alimentos, desde carnes, peixes e vegetais frescos, a produtos confeccionados, queijos e charcutaria, prolongando a sua frescura e qualidade.