

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 40 cm Selagem para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	LA69540	Modelo:	LA69540
Marca:	LACOR	EAN:	8414271695407

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69540

EAN	8414271695407
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional de bancada com 40 cm de selagem, ideal para conservação de alimentos, sous vide e marinados em cozinhas profissionais. Aumenta a vida útil e preserva a frescura.

Descricao Completa

Esta máquina de vácuo profissional, concebida para bancada, oferece uma selagem robusta de 40 cm e um vácuo de 0,9 bar, essencial para a conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Garante a extensão da vida útil dos produtos e a manutenção das suas qualidades organoléticas.

Características Técnicas

Tensão	220-240 V / 50 Hz
Potência	650 W
Vácuo	0,9 bar
Fluxo da Bomba	16 L/min (2 bombas)
Comprimento do Selo	40 cm
Largura do Selo	5 mm
Dimensões (L x P x A)	49 x 26 x 12,5 cm
Peso	8,5 kg

Aplicações Profissionais

Esta máquina de vácuo é uma ferramenta indispensável para qualquer cozinha profissional que procure otimizar a conservação de alimentos. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria e cantinas. Permite preparar ingredientes para cozedura sous vide, marinar carnes e peixes de forma eficiente, e armazenar produtos frescos ou confeccionados, desde legumes a pratos prontos, garantindo a sua frescura e segurança alimentar.

Máquina de Vácuo — Principais Vantagens

- Aumenta significativamente a vida útil dos alimentos, reduzindo o desperdício.
- Preserva o sabor, valor nutricional e frescura dos produtos.
- Permite a preparação eficiente para técnicas como sous vide e marinados rápidos.
- Construção robusta em aço inoxidável, garantindo higiene e durabilidade.
- Operação intuitiva com funções automáticas de vácuo e selagem contínua.

Qual o comprimento máximo de selagem desta máquina?

Esta máquina de vácuo permite selar sacos com um comprimento máximo de 40 cm, ideal para uma vasta gama de produtos alimentares.

É adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, com um fluxo de bomba de 16 L/min e construção robusta, esta máquina é projetada para o ritmo e exigências de cozinhas profissionais.

Que tipo de alimentos posso embalar a vácuo?

Pode embalar uma grande variedade de alimentos, incluindo carnes, peixes, legumes, frutas, queijos, e pratos confeccionados, tanto crus como cozinhados.

Como esta máquina contribui para a técnica sous vide?

A selagem a vácuo cria um ambiente hermético essencial para a cozedura sous vide, permitindo que os alimentos cozinhem uniformemente e retenham os seus sucos e sabores.

A limpeza e manutenção são fáceis?

Sim, a carcaça externa em aço inoxidável facilita a limpeza e garante a higiene, tornando a manutenção simples e rápida.