

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: 13/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Vácuo Skin DVP-240 Bomba 10m³/h

Informacoes do Produto

SKU:	EU1812	Modelo:	1812
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	1812
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Máquina de vácuo skin compacta DVP-240 com bomba de 10m³/h. Perfeita para carne, peixe e queijos. Painel digital para fácil ajuste e selagem precisa.

Descricao Completa

Máquina de Vácuo Skin — Principais Vantagens

Potencie a conservação e apresentação dos seus alimentos com esta máquina de embalar a vácuo skin, modelo DVP-240. Ideal para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, este equipamento assegura uma selagem perfeita, prolongando a frescura e o sabor dos produtos. A tecnologia skin vacuum envolve o alimento numa segunda pele, protegendo-o de forma impecável e com um aspeto visualmente apelativo para o cliente.

Equipada com um painel de controlo digital, esta envasadora oferece uma programação intuitiva e rápida dos parâmetros de vácuo, adaptando-se a diversos tipos de alimentos. A sua eficiente bomba de vácuo de 10m³/h garante um processo ágil e eficaz, permitindo acondicionar vários recipientes mais pequenos num único ciclo, otimizando o tempo de trabalho na sua cozinha.

Com um design compacto e económico, este modelo é perfeito para espaços como lojas de alimentos, talhos e pequenas unidades de processamento alimentar. Transforme a maneira como a sua empresa armazena e exhibe a carne, o peixe e os lacticínios, assegurando que cheguem à mesa do consumidor com a máxima qualidade e segurança alimentar.

Aplicações

Esta máquina de embalar é altamente versátil e adapta-se a uma vasta gama de aplicações comerciais e industriais. Desde talhos e charcutarias, que necessitam de preservar e exibir carnes frescas, até peixarias que procuram uma forma eficiente de embalar peixe em porções, e ainda, lojas de queijos e produtos gourmet, onde a apresentação é crucial. O seu funcionamento é particularmente benéfico para a preparação de produtos para venda em supermercados e para serviços de catering que exigem a manutenção da qualidade dos alimentos durante o transporte e armazenamento.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Painel de Controlo	Digital
Bomba de Vácuo	10m ³ /h (XD-008)
Capacidade	Possibilidade de envasar vários contentores pequenos num ciclo
Largura Máxima do Rolo de Filme	360mm
Diâmetro Máximo do Rolo de Filme	200mm
Dimensões Máximas da Barqueta	275x194mm
Dimensões da Câmara	425x315x70mm