

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Seladora a Vácuo Portátil DZ-300A 280 mm

Informacoes do Produto

SKU:	EU1801	Modelo:	1801
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	1801
--------	------

Descricao Resumida

Maximize a durabilidade dos seus alimentos com a seladora a vácuo DZ-300A. Compacta, eficiente e sem necessidade de sacos gofrados.

seladora a vácuo DZ-300A — 300A — Principais Vantagens

Maximize a durabilidade e o frescor dos seus alimentos com esta seladora a vácuo compacta e eficiente. Ideal para o uso doméstico, esta máquina permite embalar diversos tipos de produtos, desde carnes e peixes até frutas e vegetais, garantindo uma conservação prolongada e a manutenção das propriedades nutricionais e sabor.

Com uma barra de soldadura de 280 mm e uma largura de selagem de 8 mm, esta seladora manual é perfeita para pequenas porções e para otimizar o espaço na sua cozinha. O seu design sem câmara elimina a necessidade de sacos gofrados, proporcionando uma solução económica e prática para as suas necessidades de embalagem.

Características Técnicas:

Comprimento da Barra de Soldadura	280 mm
Largura da Selagem	8 mm
Potência de Soldagem	300 W
Potência da Bomba	300 W
Peso Líquido	3 Kg
Alimentação Elétrica	230V / 50-60 Hz
Dimensões (CxLxA)	350 x 140 x 70 mm
Tipo de Envasadora	Sem câmara

Aplicações

Esta máquina de embalar a vácuo é um aliado versátil para diferentes ambientes, desde a cozinha doméstica até pequenos estabelecimentos comerciais que necessitem de otimizar a conservação de alimentos. A sua capacidade de selar diretamente nas embalagens torna-a ideal para embalar porções individuais, marinar alimentos rapidamente, ou preparar refeições pré-confeccionadas para consumo posterior. Pequenos restaurantes, cafés com serviço de *take-away* e até mesmo cozinhas de hotelaria apreciarão a fiabilidade deste equipamento de selagem.