

# 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



## Máquina de Vácuo de Campânula Inox 350mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO19102	<b>Modelo:</b>	19102
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	19102

## Descricao Resumida

Máquina de vácuo de campânula profissional em inox com barra seladora de 350mm. Ideal para conservar alimentos e cozinhar sous-vide em cozinhas industriais.

## Descricao Completa

### máquina de vácuo profissional — Envasadora a Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta máquina seladora a vácuo, concebida para preservar a frescura e o sabor dos alimentos por muito mais tempo. A sua tecnologia de campânula cria um ambiente sem ar, ideal para uma vasta gama de produtos, incluindo líquidos. A estrutura robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de alta exigência. Com um painel de controlo LCD de 5 polegadas e 20 programas pré-definidos, oferece versatilidade e precisão para todas as suas necessidades de embalagem a vácuo.

### Aplicações Profissionais

Esta envasadora é perfeita para restaurantes, talhos, pastelarias, hotéis e qualquer negócio do setor alimentar que procure otimizar a conservação de alimentos. É ideal para marinar produtos rapidamente, embalar porções individuais, ou estender a validade de ingredientes perecíveis. A capacidade de criar vácuo para líquidos torna-a um equipamento indispensável para confecção sous-vide, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. A barra de selagem amovível facilita processos de limpeza e manutenção diários.

### Características Técnicas

Característica	Valor
Tipo	Envasadora a vácuo de campânula
Material	Aço inoxidável
Painel de controlo	LCD de 5 polegadas
Programas	20 (percentagem, segundos, marinar, líquidos)
Barras de selagem	Extraíveis com cabos

Característica	Valor
Campânula	Plexiglás transparente
Planos de enchimento	Polietileno alimentar
Dimensões da cuba	360x400x175h mm
Bomba de vácuo	12 m <sup>3</sup> /h
Barra soldante	350 mm
Injeção de gás	1
Alimentação	220V/50-60Hz
Potência	1500W
Bolsas máximas	350x400mm
Dimensões (L x P x A)	422 x 530 x 323 mm
Peso	45 kg

## Perguntas Frequentes

---

### **Que tipos de alimentos posso embalar nesta máquina de vácuo?**

Pode embalar uma vasta gama de alimentos, desde sólidos como carnes, queijos e vegetais, a líquidos como sopas e molhos. Os programas específicos para líquidos e marinadas otimizam o processo para cada tipo de produto.

### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, o design em aço inoxidável e as barras de selagem extraíveis com cabos foram concebidos para facilitar a limpeza. A manutenção regular é simplificada para garantir a higiene e longevidade do equipamento.

### **Quais são as vantagens de ter uma máquina de vácuo profissional?**

Uma máquina de vácuo profissional prolonga significativamente a vida útil dos alimentos, reduz o desperdício, ajuda na organização do stock e permite a preparação de pratos sous-vide com precisão. É um investimento crucial para a eficiência de qualquer cozinha.

### **Posso usar a máquina para marinar alimentos?**

Sim, o equipamento inclui um programa específico para marinadas, o que acelera e intensifica o processo de impregnação de sabores nos alimentos. A sua equipa vai apreciar a rapidez e os resultados.

### **Que opções adicionais estão disponíveis para este modelo?**

Mediante pedido, é possível adicionar funcionalidades como injeção de gás inerte, corte automático

da bolsa e uma impressora integrada. Estas opções permitem personalizar ainda mais a máquina para as necessidades específicas do seu negócio.