

# 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: 06/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Vácuo Externa Inox 4m³/h

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO19105	<b>Modelo:</b>	19105
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	19105

## Descricao Resumida

Máquina de vácuo externa profissional em aço inox, ideal para conservação de alimentos. Bomba de 4m<sup>3</sup>/h e barra de selagem de 470mm.

## Descricao Completa

### máquina de vácuo externa — Envasamento Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente, fabricado em aço inoxidável, é uma solução ideal para cozinhas profissionais que procuram otimizar a conservação de alimentos. O sistema de vácuo externo possibilita embalar uma vasta gama de produtos em sacos gofrados, prolongando significativamente a sua frescura e durabilidade. A sua construção durável garante um desempenho consistente e uma higiene impecável, essencial para qualquer ambiente de restauração.

A facilidade de utilização é um dos seus pontos fortes, com um painel de controlo mecânico que permite ajustar os tempos de vácuo e selagem de forma precisa. Tal flexibilidade adapta-se às necessidades específicas de diferentes alimentos, assegurando sempre o melhor resultado. A bomba potente e a barra seladora extralarga tornam o processo rápido e eficaz, aumentando a produtividade da sua operação diária.

### Aplicações Profissionais

Pensada para a hotelaria, restauração e similares, esta seladora a vácuo é perfeita para restaurantes, talhos, pastelarias e qualquer negócio que beneficie da conservação otimizada de alimentos. Desde carnes e peixes a vegetais e produtos pré-cozinhados, a capacidade de selagem hermética previne a contaminação e a deterioração, reduzindo o desperdício e maximizando a rentabilidade. O filtro de líquidos opcional oferece uma funcionalidade adicional para produtos com maior teor de humidade, garantindo uma selagem perfeita e sem falhas.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Envasadora</b>	Aspiração externa
<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Controlo</b>	Painel mecânico
<b>Funções</b>	Regulação tempos de vácuo e selagem

<b>Utilização</b>	Bolsas gofradas
<b>Bomba de Vácuo</b>	4 m³/h
<b>Barra Soldante</b>	470 mm
<b>Comprimento da Busa</b>	450 mm
<b>Tensão</b>	220V/50-60Hz
<b>Potência</b>	800W
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	470 x 310 x 150 mm
<b>Peso</b>	15 kg
<b>Opções</b>	Filtro de líquidos (opcional)

## Perguntas Frequentes

### **Qual a principal vantagem de uma envasadora a vácuo externa para um negócio de restauração?**

A principal vantagem reside na sua capacidade de aumentar a vida útil dos alimentos, minimizando o desperdício e garantindo a frescura dos produtos por mais tempo. Isto traduz-se em poupanças significativas e uma melhor gestão do inventário.

### **Que tipo de sacos devo usar com esta máquina de vácuo?**

Esta envasadora é projetada para ser utilizada exclusivamente com sacos gofrados. Estes sacos têm uma textura especial que permite a correta extração do ar, garantindo uma selagem hermética e eficaz.

### **Esta máquina é adequada para embalar produtos com líquidos?**

Sim, a máquina pode ser utilizada com líquidos, mas é recomendável adquirir o filtro de líquidos opcional para garantir uma operação mais limpa e eficiente, protegendo a bomba de vácuo e assegurando a melhor selagem.

### **Como posso limpar e manter a minha máquina de vácuo externa?**

A limpeza deve ser feita regularmente com um pano húmido e detergente suave, priorizando a barra de selagem e a área de aspiração. A manutenção regular, como a verificação das vedações e a limpeza do filtro de líquidos (se instalado), assegura o bom funcionamento e a longevidade do equipamento.

### **É fácil configurar os parâmetros de vácuo e selagem?**

Sim, a máquina dispõe de um painel de controlo mecânico simplificado que permite ajustar facilmente os tempos de vácuo e selagem. Esta funcionalidade oferece ao utilizador a flexibilidade necessária para adaptar o processo a diversos tipos de alimentos e espessuras de sacos.