

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



Seladora a Vácuo Externa Inox FOOD - Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	CO19103	Modelo:	19103
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	19103

Descricao Resumida

Seladora a vácuo externa profissional em aço inox com painel mecânico, ideal para prolongar a frescura de alimentos em restaurantes e hotelaria.

Descricao Completa

máquina selar a vácuo — Seladora Vácuo – Principais Vantagens

Esta máquina de embalar a vácuo externa, fabricada em aço inoxidável, é uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional. O sistema de vácuo por aspiração garante que os seus alimentos sejam selados hermeticamente, prolongando significativamente a sua frescura e durabilidade. Com um painel de controlo mecânico, pode ajustar facilmente os tempos de vácuo e selagem para se adequar a diferentes tipos de produtos, otimizando o processo de conservação.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, catering, talhos e outras operações de hotelaria, este equipamento é perfeito para embalar a vácuo uma vasta gama de produtos em sacos gofrados. A capacidade de embalar grandes volumes de alimentos de forma eficiente ajuda a reduzir o desperdício, a otimizar a gestão de stocks e a garantir a qualidade dos ingredientes, desde carnes a vegetais, passando por produtos lácteos e delicatessen. Um filtro de líquidos opcional oferece ainda maior flexibilidade.

Características Técnicas

Tipo:	Envasadora por aspiração externa
Material:	Aço Inoxidável
Controlo:	Painel de comandos mecânico
Bomba de Vácuo:	17 l/m
Barra Soldante:	370mm
Comprimento Buca:	350mm
Tensão:	220V/50-60Hz
Potência:	600W
Dimensões (L x P x A):	370 x 240 x 110 mm

Peso:	7 kg
Opções:	Filtro de Líquidos (opcional)

Perguntas Frequentes

P: Que tipo de sacos devo usar com esta seladora a vácuo?

R: Esta máquina é especificamente concebida para funcionar com sacos gofrados, garantindo uma selagem hermética e eficaz.

P: Qual a capacidade da bomba de vácuo deste equipamento?

R: A bomba de vácuo tem uma capacidade de 17 litros por minuto, assegurando um processo rápido e eficiente.

P: Posso selar produtos com líquidos nesta embaladora?

R: Sim, existe um filtro de líquidos opcional que permite selar produtos com líquidos, expandindo a versatilidade da máquina.

P: É fácil de operar o painel de controlo?

R: Sim, o painel de comandos é mecânico e permite uma regulação simples e intuitiva dos tempos de vácuo e selagem.

P: Este equipamento é adequado para uso comercial intensivo?

R: Concebida com materiais duráveis como o aço inoxidável e especificações profissionais, esta seladora é robusta e ideal para ambientes comerciais e de hotelaria.