

# 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: 07/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Seladora a Vácuo Profissional com Campânula 12m<sup>3</sup>/h

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO17997	<b>Modelo:</b>	17997
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	17997

## Descricao Resumida

Seladora a vácuo profissional com campânula e bomba de 12 m<sup>3</sup>/h. Ideal para produtos sólidos e líquidos, com 9 programas memorizáveis e fácil limpeza.

## Descricao Completa

### Selagem a Vácuo — Principais Vantagens

Obtenha uma conservação superior dos seus alimentos com esta máquina de embalar a vácuo de campânula. Concebida para cozinhas profissionais e estabelecimentos de hotelaria, este equipamento garante vácuo para uma vasta gama de produtos, incluindo líquidos, preservando a frescura, sabor e propriedades nutricionais por mais tempo. A sua construção em aço inoxidável e o painel de controlo digital com 9 programas memorizáveis oferecem durabilidade e versatilidade.

### Aplicações Profissionais

Este sistema de embalagem é ideal para restaurantes, talhos, supermercados e qualquer negócio do setor alimentar que procure otimizar a gestão de stock, reduzir o desperdício e prolongar a vida útil dos seus produtos. As barras de selagem extraíveis, com cabos para facilitar a limpeza, e a campânula transparente de plexiglás, tornam-no prático e eficiente no dia a dia. É uma adição valiosa para qualquer cozinha ou balcão de preparação, agilizando processos.

### Características Técnicas

Dimensão da cuba (L x P x A)	360x400x175 mm
Bomba de vácuo	12 m <sup>3</sup> /h
Barra de selagem	350 mm
Injeção de gás	1
Alimentação	220V/50-60Hz
Potência	1200W
Bolsas máximas	350x450 mm
Dimensões (L x P x A)	422 x 530 x 323 mm

Peso	45 kg
------	-------

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Que tipo de produtos pode esta seladora a vácuo processar?

Esta máquina foi concebida para embalar a vácuo uma vasta gama de produtos, incluindo sólidos e líquidos, tornando-a extremamente versátil para qualquer cozinha profissional ou estabelecimento alimentar.

### 2. Quantos programas de selagem possui e são personalizáveis?

O equipamento dispõe de um painel de controlo digital com 9 programas memorizáveis, permitindo-lhe ajustar e guardar configurações específicas para diferentes tipos de produtos e necessidades de selagem.

### 3. A manutenção e limpeza da seladora são fáceis?

Sim, a máquina foi desenhada para uma limpeza e manutenção simplificadas. Possui barras de selagem extraíveis e cabos que facilitam o acesso e a higiene completa do equipamento após cada utilização.

### 4. Qual é a capacidade da bomba de vácuo deste modelo?

Este equipamento integra uma bomba de vácuo potente com uma capacidade de 12 m<sup>3</sup>/h, assegurando uma extração de ar eficiente e uma selagem robusta para a máxima conservação dos alimentos.

### 5. Existem opções adicionais que podem ser integradas na máquina?

Sim, estão disponíveis opcionais sob pedido, como a injeção de gás inerte e a função de corte automático de bolsa, que podem expandir ainda mais as funcionalidades e a eficiência da seladora.