

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Vácuo Externa Inox SV-A, 470mm barra de selagem

Informacoes do Produto

SKU:	CO19104	Modelo:	19104
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	19104

Descricao Resumida

Máquina de vácuo externa compacta e robusta em aço inox, ideal para cozinhas profissionais. Com barra de selagem de 470mm e 600W de potência.

Descrição Completa

Selagem a Vácuo — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma seladora por aspiração externa de alto desempenho, ideal para preservar a frescura e prolongar a validade dos alimentos. Concebida para otimizar o armazenamento e a preparação, esta seladora é um investimento fundamental para qualquer estabelecimento que preza pela qualidade e eficiência da gestão de inventário. A sua estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto o painel de comandos mecânico permite um controlo preciso dos tempos de vácuo e selagem.

Aplicações Profissionais

Esta embaladora a vácuo é perfeitamente adequada para uma vasta gama de ambientes, incluindo restaurantes, charcutarias, pastelarias ou qualquer negócio de restauração que necessite de embalar alimentos em sacos gofrados de forma eficiente. O equipamento contribui para a redução do desperdício alimentar, mantendo a integridade e as propriedades organoléticas dos produtos por mais tempo. É uma ferramenta indispensável para otimizar processos de pré-preparação e armazenamento, assegurando que os ingredientes estejam sempre prontos a usar e que os pratos mantenham a sua qualidade superior.

Características Técnicas

Bomba de Vácuo	30 L/min
Barra de Selagem	470 mm
Comprimento da Húsa	450 mm
Voltagem / Tensão	220V/50-60Hz
Potência	600W
Dimensões (L x P x A)	470 x 310 x 150 mm
Peso	12 kg

Perguntas Frequentes

1. Posso utilizar esta seladora com qualquer tipo de saco?

Não, esta seladora foi concebida especificamente para operar com sacos gofrados, essenciais para

uma extração externa de vácuo eficiente. A utilização de sacos não gofrados pode comprometer o desempenho da bomba de vácuo e a qualidade da selagem.

2. Qual a função do painel de comandos mecânico?

O painel de comandos mecânico permite ajustar manualmente os tempos de vácuo e selagem, oferecendo um controlo preciso sobre o processo para diferentes tipos de alimentos e espessuras de saco.

3. É possível embalar líquidos ou alimentos com humidade?

Esta seladora é principalmente para produtos em bolsas gofradas, mas pode ser equipada com um filtro de líquidos opcional para melhorar o desempenho ao embalar produtos com alguma humidade, evitando a entrada de líquidos na bomba de vácuo.

4. Qual o tempo médio de um ciclo de vácuo?

O tempo do ciclo de vácuo é ajustável através do painel de comandos. Fatores como a quantidade de ar a remover e o tipo de alimento influenciam a duração, que pode ser personalizada conforme a necessidade.

5. A manutenção deste equipamento é complexa?

Graças à sua construção em aço inoxidável e design intuitivo, a limpeza e manutenção são simplificadas. Recomenda-se a limpeza regular da barra de selagem e da superfície externa, e verificar o filtro de líquidos caso seja utilizado.