

# 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 SV-A, 470mm barra de selagem

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO19104	<b>Modelo:</b>	19104
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	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.

## Descricao 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.