

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Vácuo Profissional 200W para Conservação de Alimentos

Informacoes do Produto

SKU:	PJP688130	Modelo:	P688130
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661688130

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P688130
EAN	8421661688130

Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional de 200W para bancada, ideal para prolongar a frescura dos alimentos. Construção robusta em aço inoxidável e design compacto para cozinhas eficientes.

Descrição Completa

Esta máquina de vácuo compacta de 200W foi projetada para otimizar a conservação de alimentos em ambientes profissionais, garantindo frescura prolongada e minimizando o desperdício. Ideal para cozinhas que procuram eficiência e resultados consistentes.

Envasadora a Vácuo Profissional — Máquina de Vácuo — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Preto
Largura	516 mm
Profundidade	284 mm
Altura	153 mm
Peso	6.72 kg
Frequência	50 Hz
Voltagem	230 V
Potência	200 W

Aplicações Profissionais

Esta máquina de vácuo é adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, desde pequenos snack-bares, rouletes e food trucks, a cafés com cozinha e pastelarias que necessitam de prolongar a vida útil de ingredientes. É igualmente útil em restaurantes de bairro para preparação de refeições sous-vide ou para otimizar o armazenamento de produtos frescos e confeccionados, reduzindo o desperdício alimentar e melhorando a gestão de stocks.

Máquina de Vácuo — Principais Vantagens

A sua potência de 200W assegura uma selagem eficaz e rápida, crucial para manter a qualidade dos alimentos. O design compacto e a construção em aço inoxidável garantem durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a sua eficiência energética contribui para a redução dos custos operacionais. É uma solução robusta para qualquer área de preparação que valorize a frescura e a organização.

Esta máquina é adequada para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Sim, a potência de 200W e a construção robusta em aço inoxidável tornam-na adequada para o uso diário e contínuo exigido em cozinhas profissionais.

Quais as dimensões da máquina e é fácil de integrar numa bancada?

Com 516 mm de largura, 284 mm de profundidade e 153 mm de altura, é uma máquina compacta, ideal para bancadas com espaço limitado, facilitando a sua integração em qualquer área de preparação.

Que tipo de sacos de vácuo devo utilizar com esta máquina?

Esta máquina de vácuo é do tipo externo, o que significa que utiliza sacos gofrados (com relevo) para garantir uma extração de ar eficiente e uma selagem perfeita.

Qual a principal vantagem de embalar alimentos a vácuo?

A principal vantagem é o prolongamento significativo da vida útil dos alimentos, protegendo-os da oxidação e da proliferação bacteriana, o que resulta em menos desperdício e melhor gestão de stocks.

A máquina é fácil de limpar e manter?

Sim, o exterior em aço inoxidável e a cor preta facilitam a limpeza e manutenção, garantindo a higiene necessária em qualquer ambiente profissional.