

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Vácuo Profissional DZ-500T 2 Barras de 500mm

Informacoes do Produto

SKU:	EU1808	Modelo:	DZ-500T
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	DZ-500T

Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional em aço inox com 2 barras de soldadura de 500mm e bomba de 20m³/h. Ideal para cozinhas profissionais e restauração.

Descricao Completa

máquina de vácuo profissional — Embalagem a Vácuo — Principais Vantagens

A Máquina de Vácuo Profissional DZ-500T é a solução ideal para que o seu restaurante ou unidade hoteleira maximize a conservação e frescura dos alimentos. Este equipamento robusto, construído em aço inoxidável, permite prolongar significativamente o tempo de vida de produtos crus ou cozinhados. Assim, garante a manutenção do peso, evita ressecamento, e impede a mistura de sabores e odores. Os comandos frontais de fácil utilização e a bomba de vácuo de 20m³/h asseguram uma operação eficiente, otimizando os processos na sua cozinha profissional.

Aplicações

Perfeita para operações de restauração com elevada produção, a DZ-500T destaca-se em cozinhas de hotéis, restaurantes de fine dining, talhos e charcutarias que necessitam de manter a qualidade dos seus produtos por mais tempo. A sua capacidade de selagem rápida, com 2 a 3 ciclos por minuto, torna-a imprescindível num supermercado para processamento de carne e queijos. É igualmente uma ferramenta valiosa em caterings ou pastelarias, onde a otimização de tempo e a preservação de pratos pré-preparados são cruciais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Equipamento	Máquina de embalar a vácuo
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Barras de Soldadura	2 barras de 500mm
Bomba de Vácuo	20m ³ /h XD-020

Comandos	Frontais de fácil utilização
Tampa Superior	Polietileno transparente
Ciclos por Minuto	2 a 3 ciclos
Peso Bruto	64 kg
Potência Elétrica	1,20 kW
Tensão	220 V
Dimensão da Câmara de Vácuo (CxPxA)	525 x 525 x 190 mm
Dimensões Externas (CxPxA)	575 x 650 x 500 mm