

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Vácuo Profissional DZ-500/2L, Chão, 2 Barras

Informacoes do Produto

SKU:	EU1836	Modelo:	DZ-500/2L
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	DZ-500/2L

Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional de chão DZ-500/2L com 2 barras de soldadura de 500mm e bomba 20m³/h. Ideal para conservar alimentos em cozinhas industriais e restaurantes.

Descrição Completa

máquina de vácuo profissional — Máquina de Vácuo de Chão — Principais Vantagens

Aproveite a nossa máquina embaladora a vácuo, um equipamento robusto e essencial para qualquer cozinha profissional ou industrial que valoriza a frescura e a durabilidade dos alimentos. Este sistema de vácuo elimina o ar das embalagens, prolongando o tempo de conservação dos seus produtos frescos ou cozinhados. Garante a integridade dos alimentos sem perda de peso ou desidratação, e evita a mistura indesejada de sabores e odores. É a solução perfeita para otimizar o armazenamento e a preparação, assegurando também uma operação eficiente e higiénica. A sua cozinha profissional irá beneficiar da redução do desperdício e da qualidade constante dos alimentos, elevando o padrão dos seus pratos.

Aplicações

Esta seladora a vácuo de alta capacidade é ideal para diversos ambientes, desde restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de restauração e catering, até cozinhas centrais e talhos. A sua constituição resistente e a capacidade de processamento fazem dela uma escolha inteligente para embalar grandes quantidades de carne, peixe, vegetais e pratos pré-preparados, perfeitos para serem congelados ou refrigerados. A sua mobilidade, através das 4 rodas, permite que seja facilmente integrada em diferentes postos de trabalho dentro da sua instalação, adaptando-se às necessidades do seu negócio.

Características Técnicas

Estrutura:	Aço inoxidável
Barras de Soldadura:	2 x 500mm
Bomba de Vácuo:	20m ³ /h XD-020
Comandos:	Frontais, de fácil utilização
Tampa:	Polietileno transparente
Ciclos por Minuto:	1 a 2

Peso Bruto:	125 kg
Potência Elétrica:	1,50 kW 220V
Dimensão Câmara de Vácuo (CxPxA):	530x525x140mm
Dimensões Externas (CxPxA):	650x570x1010mm
Rodas:	Sim (4 unidades)