

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

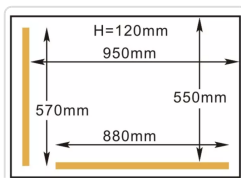


## Máquina de Vácuo Profissional DZ-1100/2L com Dupla Bomba e Câmara Ampla

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU1839	<b>Modelo:</b>	DZ-1100/2L
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EUTRON
<b>Modelo</b>	DZ-1100/2L

## Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional de chão, com estrutura em aço inox, dupla bomba de 20m<sup>3</sup>/h e câmara ampla. Ideal para conservação superior de alimentos.

## Descricao Completa

### Máquina de Vácuo Profissional – Principais Vantagens

Potencie a eficiência da sua cozinha profissional com a Máquina de Vácuo Profissional DZ-1100/2L, um equipamento robusto e de alta capacidade concebido para otimizar a conservação de alimentos. O selagem a vácuo prolonga significativamente a frescura de ingredientes crus ou cozinhados, evitando a perda de peso, ressecamento e a mistura indesejada de sabores e odores. Este investimento inteligente traduz-se numa redução do desperdício alimentar e numa melhor gestão de stocks, impactando diretamente a rentabilidade do seu restaurante ou hotel.

### Aplicações Versáteis em Cozinhas Profissionais

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis de luxo, talhos, delicatessens e qualquer cozinha que exija uma conservação impecável dos alimentos. A sua construção em aço inoxidável e a mobilidade facilitada pelas quatro rodas tornam-na perfeita para ambientes dinâmicos, permitindo o uso em diferentes áreas de preparação. Desde a preparação antecipada de refeições até à conservação de produtos sazonais, a DZ-1100/2L adapta-se às mais diversas necessidades da restauração moderna e da hotelaria exigente.

### Características Técnicas

<b>Nome do Produto</b>	Máquina embalar vácuo DZ-1100/2L
<b>Estrutura</b>	Aço Inoxidável
<b>Barras de Soldadura</b>	Em L: 510/980mm
<b>Bombas de Vácuo</b>	2 bombas de 20m <sup>3</sup> /h XD-020
<b>Comandos</b>	Frontais, de fácil utilização

<b>Tampa Superior</b>	Polietileno transparente
<b>Ciclos por Minuto</b>	1 a 2
<b>Peso Bruto</b>	260kg
<b>Potência Elétrica</b>	1,80 kW 230V
<b>Dimensão Câmara de Vácuo</b>	1106x606x190 mm (LxPxA)
<b>Dimensões Externas</b>	1186x720x1005 mm (LxPxA)