

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 Externa 330mm para Alimentos

Informacoes do Produto

SKU:	MS2101.459.001A	Modelo:	FRESH 33
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	6 kg	Dimensões:	385 x 300 x 170 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	FRESH 33

Descricao Resumida

Máquina de embalar a vácuo profissional de aspiração externa com selagem de 330mm, ideal para a conservação de alimentos e embalagem de líquidos.

Descricao Completa

máquina de vácuo externa — Vedação a Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento inovador foi concebido para otimizar a conservação de alimentos, prolongando significativamente a sua frescura e sabor. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil manutenção, elementos cruciais em qualquer cozinha profissional. Com um funcionamento automático e selagem multinível, garante resultados consistentes e eficientes, essenciais para estabelecimentos com alto volume de trabalho. É compatível com recipientes para líquidos, oferecendo versatilidade na embalagem de uma vasta gama de produtos.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering que procuram aperfeiçoar os seus processos de conservação e gestão de stock. A capacidade de selar a vácuo diversos tipos de alimentos, incluindo líquidos, torna-a imprescindível para cozinhas que praticam 'sous-vide' ou pré-preparam refeições. Ao reduzir o desperdício alimentar, contribui para uma maior rentabilidade e sustentabilidade do seu negócio. A facilidade de operação permite que a sua equipa optimize o tempo dedicado à preparação e armazenamento.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LPA)	385x300x170 mm
Consumo	0.38 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Bomba	10 l/min
Vácuo Final	250 mbar
Peso	6 kg
Estrutura	Aço inoxidável

Característica	Valor
Selagem	330x5 mm

Perguntas Frequentes

1. Esta máquina é adequada para uso contínuo em ambientes de restauração?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e design para operação automática tornam-na ideal para o ritmo exigente de cozinhas profissionais, garantindo eficiência e durabilidade.

2. Posso selar a vácuo alimentos com molhos ou marinadas?

Com certeza. Este equipamento foi preparado para funcionar com recipientes para líquidos, permitindo selar a vácuo uma vasta gama de alimentos, incluindo aqueles com molhos ou marinadas, sem comprometer a integridade da selagem.

3. É fácil de limpar e manter?

Graças à sua estrutura em aço inoxidável, a limpeza é simples e rápida, respeitando os mais altos padrões de higiene exigidos em ambientes profissionais. O display com LED também facilita a monitorização do estado da máquina.

4. Qual é a principal vantagem em relação a outros modelos?

A principal distinção reside na sua selagem multinível e na compatibilidade com líquidos, o que oferece maior versatilidade e eficácia na conservação de alimentos, superando as limitações de muitas máquinas de vácuo convencionais.

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

Esta máquina de aspiração externa é compatível com sacos de vácuo gofrados específicos para este tipo de sistema, garantindo uma extração de ar eficiente e uma selagem perfeita para uma conservação ideal.