

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: 15/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Vácuo Profissional, Selagem Dupla 2x 650 mm, A65.40

Informacoes do Produto

SKU:	MS2101.459.014	Modelo:	A65.40
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	A65.40

Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional 400V com selagem dupla 2x 650 mm para HORECA.
Dimensões: 790x780x1150 mm. Câmara: 660x540x250 mm.

Descrição Completa

Máquina de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Esta máquina de vácuo profissional, ou embaladora a vácuo, foi concebida para otimizar a conservação de alimentos, prolongando significativamente a sua frescura e qualidade. A sua construção robusta integralmente em aço inoxidável assegura durabilidade excepcional e conformidade com as normas de higiene mais exigentes, ideal para ambientes de restauração e hotelaria.

Equipada com um sistema de selagem dupla de 2x 650 mm (uma barra de selagem posterior e uma frontal), garante uma vedação perfeita e segura em cada ciclo. O display digital intuitivo com 20 programas personalizáveis permite uma operação versátil e adaptada a diferentes tipos de alimentos e necessidades de embalagem.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, talhos, supermercados e cozinhas industriais que procuram eficiência e higiene no armazenamento de produtos. A função "soft vacuum" protege alimentos delicados e a capacidade de marinar diretamente na câmara otimiza a preparação de carnes e peixes. O sensor de vácuo garante sempre o nível ideal de embalagem, minimizando o desperdício.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	790x780x1150 mm
Dimensões da Câmara (LPA)	660x540x250 mm
Consumo	1.6 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50Hz
Ciclo de embalagem	60 segundos

Característica	Detalhe
Bomba de vácuo	40 m³/h
Peso	170 kg
Selagem	Dupla: 2 barras de 650 mm (1 posterior, 1 frontal)
Material	Aço inoxidável (câmara e estrutura)
Painel de controlo	Display digital com 20 programas
Características adicionais	Tampa transparente, soft vacuum, função de marinar, sensor de vácuo