

Ficha Tecnica



Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 15/05/2026

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

Máquina de Vácuo Profissional, 520/580 mm, 40 m³/h

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	A65.40 FL

Descricao Resumida

Máquina de vácuo industrial de câmara, 40 m³/h, com barras de selagem de 520/580 mm. Ideal para cozinhas profissionais e restauração.

Descricao Completa

Máquina de Vácuo Profissional — Proteção e Frescura Otimizadas

Desenvolvida para cozinhas profissionais e estabelecimentos HORECA, esta máquina de embalar a vácuo (também conhecida como vácuadora) garante a máxima conservação dos alimentos, prolongando a sua frescura e qualidade. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil higienização, essencial para ambientes de elevada exigência.

Com um display digital intuitivo e 20 programas personalizáveis, oferece precisão e controlo total sobre o processo de vácuo. Funções como o "soft vacuum" e a marinagem, juntamente com o sensor de vácuo, proporcionam versatilidade para diversas aplicações culinárias, otimizando a preparação e gestão de stocks.

Aplicações

Este equipamento é ideal para restaurantes de alta gastronomia, hotéis, talhos, supermercados e qualquer negócio do setor alimentar que procure otimizar a conservação de produtos perecíveis. Perfeito para a preparação sous-vide, acondicionamento de grandes volumes de carne, peixe, legumes ou produtos de charcutaria, e também para processos de marinagem rápida em cozinhas com elevado ritmo de trabalho.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	790x780x1150 mm
Dimensões da Câmara (LPA)	660x540x250 mm
Comprimento da Barra de Selagem	520/580 mm (1 lateral + 1 frontal)
Consumo	1.6 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50Hz

Característica	Detalhe
Ciclo de Vácuo	60 segundos
Bomba de Vácuo	40 m ³ /h
Peso	170 kg
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Tampa	Transparente
Display	Digital com 20 programas
Funções Especiais	"Soft vacuum", marinagem, sensor de vácuo