

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Vácuo LUXE

Informacoes do Produto

SKU:	LA69151	Modelo:	69151
Marca:	LACOR	EAN:	8414271691515

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	69151
EAN	8414271691515

Descricao Resumida

Características Técnicas:

Potência: 120 W

Vácuo máx.: 0,8 bar

Vazão da bomba: 9l/min.

Largura máx. de vedação: 300 mm

Dimensões: 37x15x8 cm

Peso: 1,5 kg

Descricao Completa

Descrição Técnica:

Máquina de vácuo modelo Luxe de 120 W de potência e bomba de vácuo de 0,8 bar máx. ideal conservar alimentos, molhos ou líquidos em sacos ou potes.

A máquina de vácuo LUXE conta com dois tipos de sucção, para produtos secos ou úmidos, e com duas velocidades: suave (0.60 bar) e turbo (0.80 bar). Inclui 10 sacos de vácuo: 5 unidades de tamanho 20x30 cm e outras 5 unidades de tamanho 28 x 40 cm

Este modelo também pode ser usado com recipientes para vácuo específicos usando um adaptador. Você pode adquiri-los em nossa loja: Conjunto 3 Potes Vácuo Casa + Adaptador.

Embalagem a vácuo nos oferece uma série de vantagens:

Permite um armazenamento mais higiênico dos alimentos.

Por não ter oxigênio não ocorre oxidação e não se desenvolvem bactérias ou microorganismos.

Os alimentos se conservam por mais tempo, mantendo o seu sabor e textura perfeitamente.

Um alimento embalagem a vácuo e congelada estará isolado do contato com o gelo.

Embalagem a vácuo permite um duplo economia, por um lado econômico, permitindo que você aproveitar promoções e evitando que muitos alimentos acabem no lixo ao deteriorar-se rapidamente ou expirar, ou conservando alimentos cozinhados que sobraram.

Nos permite uma economia de tempo, já que você pode cozinhar os alimentos, para embalagem e usá-los quando precisar.

Seu funcionamento é muito simples: apenas temos que colocar de forma ideal, os acessórios, fechar a tampa e apertar um botão. Neste momento começa um processo de limpeza e vedação que leva

alguns minutos, dependendo da quantidade de ar a eliminar.