

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 MAXI

Informacoes do Produto

SKU:	LA69350	Modelo:	69350
Marca:	LACOR	EAN:	8414271693502

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	69350
EAN	8414271693502

Descricao Resumida

Características Técnicas:

Potência: 110 W

Vácuo máx.: 0,8 bar

Vazão da bomba: 12l/min.

Largura máx. de vedação: 300 mm

Dimensões: 46x29x14 cm

Peso: 1,2 kg

Descricao Completa

Descrição Técnica:

A máquina de vácuo MAXI conta com dois tipos de sucção, para produtos secos ou úmidos, tais como molhos ou líquidos, e com duas velocidades: suave (0.60 bar) e turbo (0.80 bar). Oferece-Nos a possibilidade de realização de sacos (inclui 1 rolo de plástico)

Este modelo também inclui a função canister, para fazer o vácuo em potes 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.