

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



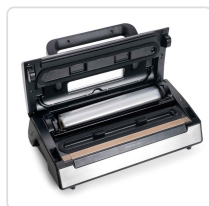
Hotelequip.pt

Máquina de Vácuo Efficient

Informacoes do Produto

SKU:	LA69353	Modelo:	69353
Marca:	LACOR	EAN:	8414271693533

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	69353
EAN	8414271693533

Descricao Resumida

Características Técnicas:

Largura do carimbo de 2 mm em qualquer comprimento (máx. 30 cm) que garante uma vedação segura e mais duradouro

Graças à sua alça integrada na tampa, embalagem a vácuo será mais confortável

Caixa externa de aço inoxidável, resistente e higiênica

Compartimento para rolo de 28 cm x 5 m (incluído) com barra de corte instantâneo

Contém um orifício para a aspiração dos barcos

Potência: 130 W

Tensão: 220-240 V / 50 Hz

Pressão: 0,9 bar

Nº de bombas: 2

Capacidade da bomba de vácuo: 20 L/min

Comprimento banda de vedação: 30 cm max.

Dimensões: 40x19,4x11 cm

Peso: 3,6 kg

Descricao Completa

Descrição Técnica:

Ideal para alimentos sólidos, como carnes, peixes, frios, legumes e verduras tanto frescas como cozidas

Dupla bomba de vácuo muito potente que garante um vácuo ideal

Ciclo de embalagem, totalmente automático, com 2 níveis de pressão (Gentle e Normal)

Função MARINATE, muito úteis para poupar o seu tempo em frente a marinada convencionais

Função PULSE, para obter a pressão de vácuo adequada no caso de alimentos frágeis (peixe, por exemplo)

3 níveis de tempo de vedação para diferentes tipos de alimentos (secos, úmidos, etc.)

Banda dupla de vedação