

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica gerada em: 16/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Vácuo Extreme

Informações do Produto

SKU:	LA69355	Modelo:	69355
Marca:	LACOR	EAN:	8414271693557

Imagens do Produto



Especificações

Marca	LACOR
Modelo	69355
EAN	8414271693557

Descricao Resumida

Características Técnicas:

Potência: 110 W

Vácuo: 0,8 bar

Vazão da bomba: 12 litros/min.

Comprimento de vedação: 30 cm

Largura de vedação: 2,5 cm

Dimensões: 42x9,5x15 cm

Peso: 1,7 kg

Descricao Completa

Descrição Técnica:

VANTAGENS DA EMBALAGEM A VÁCUO

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.