

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: 23/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de vácuo Profissional 30 cm

Informações do Produto

SKU:	LA69530	Modelo:	69530
Marca:	LACOR	EAN:	8414271695308, Pegadores e Acessórios

Imagens do Produto



Especificações

Marca	LACOR
Modelo	69530

Descricao Resumida

Características Técnicas:

Tensão: 220-240 V / 50 Hz

Potência: 700 W

Vácuo: 0,9 bar

Fluxo da bomba: 16 L/min (2 bombas)

Comprimento do selo: 30 cm

Largura do selo: 5 mm

Dimensões: 39 x 27,5 x 13 cm

Peso: 6,9 kg

Descricao Completa

Descrição Técnica:

Máquina de embalar a vácuo profissional, com excelentes prestações

Ideal para preparar pratos marinados e "sous vide", para conservar alimentos naturais ou cozinhados, etc

Uma boa selagem hermética garante o sabor, o valor nutricional, a frescura e a proteção dos alimentos, alargando 2 a 4 vezes a sua vida útil

Funcionamento simples e intuitivo

Dupla bomba de vácuo, de grande potência, para um vácuo perfeito

Ciclo de embalagem totalmente automático

Função de selagem contínua

Função de marinar, para poupar tempo em comparação com os marinados convencionais

Barra de selagem extra larga de 5 mm

Carcaça externa de aço inoxidável, robusta e higiénica

A asa da tampa facilita a embalagem a vácuo

Bandeja extraível para pequenas quantidades de líquidos

2 pestanas na parte posterior para adaptar o suporte pra rolo (não incluído)

Quatro patas de borracha para maior estabilidade