

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Vácuo Externa Digital – Barra de 400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.412	Modelo:	UD2086.412
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	14 kg	Dimensões:	420 x 310 x 180 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2086.412
Marca	UDEX
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional digital com extração externa, barra de 400 mm. Ideal para embalar produtos sólidos em hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Esta máquina de vácuo com extração externa e controlo digital representa uma solução essencial para a otimização dos processos de empacotamento em qualquer cozinha profissional. Concebida para preservar a frescura e alargar a validade de produtos sólidos, esta embaladora oferece um desempenho fiável e consistente. É um investimento inteligente para estabelecimentos que procuram elevar os seus padrões de controlo de qualidade e gestão de stock.

máquina vácuo extração externa — Embaladora Digital – Principais Vantagens

A funcionalidade de extração externa desta máquina permite o empacotamento de uma vasta gama de produtos sólidos, com a largura do saco a ser a única limitação. A sua integração digital assegura uma precisão superior em cada ciclo de selagem, tornando a operação intuitiva e eficiente. Tal característica não só prolonga significativamente a vida útil de alimentos como queijos e enchidos, mas também contribui para uma notável redução do desperdício alimentar, otimizando os custos operacionais.

O design robusto e compacto do equipamento facilita a sua adaptação em ambientes de trabalho com otimização de espaço, garantindo uma performance duradoura. Além de ser uma ferramenta de conservação, esta seladora melhora a higiene dos alimentos, protegendo-os de agentes externos, e prepara-os de forma ideal para armazenamento, transporte ou venda.

Aplicações Profissionais

Esta unidade é indispensável para talhos, charcutarias, restaurantes, hotéis e delicatessens que necessitam de empacotar a vácuo sólidos com máxima eficiência. Perfeita para a preparação de ingredientes para confecção, otimização da gestão de inventário em qualquer cozinha profissional e apresentação de produtos para venda, garantindo sempre a máxima qualidade e segurança alimentar. A sua versatilidade adapta-se a diversos contextos de preparação culinária, desde pequenas operações até grandes cozinhas industriais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (CxLxA)	420x310x180 mm
Comprimento da barra de selagem	400 mm
Capacidade da bomba de vácuo	40/48 litros/min
Peso líquido/bruto	13-14 kg
Potência	0,35 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Q: Quais os tipos de produto que esta máquina pode embalar?

R: Esta máquina é ideal para embalar produtos sólidos como queijos e enchidos. Não é adequada para líquidos ou produtos com elevada percentagem de humidade, garantindo assim a integridade do equipamento e a qualidade da selagem.

Q: Que tipo de sacos devo usar com esta máquina de vácuo?

R: Para um funcionamento ótimo e para assegurar uma selagem eficaz, é fundamental utilizar sacos ondulados (gofrados) com este modelo de máquina de extração externa. Sacos lisos não permitirão a correta remoção do ar.

Q: Qual é a principal vantagem de uma máquina de vácuo de extração externa?

R: A principal vantagem reside na flexibilidade do tamanho do produto a embalar, tendo como única restrição a largura do saco, que deve ser igual ou inferior à largura da barra de selagem (400 mm). Isso permite processar itens de maiores dimensões.

Q: A máquina requer alguma instalação elétrica específica ou outro tipo de conexão?

R: Requer apenas uma ligação elétrica padrão de 230 V, sem necessidade de conexões adicionais de gás ou água. A sua instalação é simples e facilita a rápida implementação no ambiente de trabalho.

Q: Como se realiza a manutenção e limpeza da máquina de vácuo?

R: A manutenção foca-se na limpeza regular das superfícies externas e da barra de selagem após cada utilização, com um pano húmido e detergente neutro. É crucial evitar a entrada de líquidos no sistema de vácuo para garantir a durabilidade e o bom desempenho. O controle do nível e qualidade do óleo da bomba deve ser feito periodicamente conforme o manual.