

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Máquina de Vácuo Profissional ECO25 Digital 250mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.418	Modelo:	UD2086.418
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	360 x 430 x 400 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2086.418

FAQ

Q: Quais as dimensões da máquina de vácuo e o espaço necessário para instalação? A: A máquina de vácuo profissional ECO25 Digital possui dimensões de 360x430x400 mm. A câmara interna mede 260x300x160 mm, sendo importante considerar estas medidas para o espaço disponível na sua cozinha profissional. Certifique-se de que há espaço suficiente para a ventilação e para a abertura da tampa., Q: A máquina de vácuo requer alguma instalação especial ou alimentação elétrica específica? A: Este equipamento requer uma ligação elétrica de 230 V e possui uma potência de 0,35 kW. A instalação é simples e não exige preparações especiais além de uma tomada adequada. Não necessita de ligação a gás ou água., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza da máquina de vácuo ECO25 Digital? A: A máquina inclui um sistema de autolimpeza para a bomba de vácuo, o que facilita a manutenção. Para a limpeza geral, recomenda-se o uso de um pano húmido e detergente suave nas superfícies externas e internas da câmara, evitando produtos abrasivos. Consulte o manual para instruções detalhadas sobre a limpeza e manutenção periódica., Q: Este modelo permite a selagem com atmosfera modificada e quais são os benefícios? A: Sim, a máquina de vácuo ECO25 Digital permite a selagem com atmosfera modificada através da adição de gás. Esta funcionalidade é ideal para embalar produtos delicados que possam ser danificados pela compressão no processo normal de vácuo, como certos tipos de carne macia, peixe ou produtos de pastelaria, prolongando significativamente a sua frescura e aparência., Q: A máquina de vácuo possui algum programa especial para marinar? A: Sim, este equipamento conta com um programa especial concebido para marinar carne e peixe. Esta funcionalidade otimiza o processo de marinagem, permitindo que os alimentos absorvam melhor os temperos num menor espaço de tempo, ideal para a preparação eficiente em ambientes de restauração.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

máquina de vácuo profissional, embaladora a vácuo, vácuo atmosfera modificada

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12435

Alt Text Imagens

Maquina Vacuo Eco25 Digit Atmosfera Progressiva Máquina de vácuo profissional Eco25 Digit com atmosfera progressiva, em aço inoxidável e visor digital para e-commerce.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Maquina Vacuo Eco25 Digit Atmosfera Progressiva

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)	PREPARAÇÃO DINÂMICA > Máquinas de Embalar a Vacuo
Categorias Secundárias	PREPARAÇÃO DINÂMICA
Upsells (SKU Título)	MS0805.35.041,MS0805.35.034
Uso Profissional - Dicas	Utilize a função de atmosfera progressiva para embalar produtos com texturas moles ou frágeis, como bagas, folhas verdes ou certas preparações de pastelaria, prevenindo a sua compressão e danos estruturais., Aproveite o programa de marinada para otimizar a penetração de temperos em carnes e peixes, reduzindo os tempos de preparo e intensificando os sabores de forma consistente., Para embalamento de líquidos ou molhos, congele-os parcialmente antes de selar a vácuo, garantindo um processo limpo e minimizando o risco de contaminação da barra de soldadura., Implemente um sistema de rotação de stock (FIFO) para os produtos embalados a vácuo, aproveitando a extensão da validade para uma gestão de inventário mais eficiente e redução de perdas.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Cozinha, Comprador Profissional
Descrição Curta Original	<p>Equipamento com dois modos de reentrada de ar; direto e por etapas.
 A reentrada de ar por etapas evita danificar alimentos moles ou com texturas mais sensíveis. Possibilidade de selagem com atmosfera modificada através da adição de gás, permitindo o embalamento de produtos que possam ser danificados por compressão no processo normal. Bomba de vácuo com sistema de autolimpeza. Contador de ciclos. Painel de comandos digital. Programa especial para marinar carne e peixe.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 360x430x400 mm
 Barra soldadura 250 mm
 Bomba de vácuo -0il cm3/h
 Dimensões: Câmara 260x300x160 mm
 Peso Net-Bruto 32-40 kg
 Potência: 0,35 kw</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HE445815,HE445822,HE445839

Uso Profissional - Casos de Uso

Cozinhas de Restaurantes de Alta Cozinha: Embalamento sous-vide de carnes e peixes para posterior cocção a baixa temperatura, garantindo uma textura e suculência inigualáveis. A atmosfera progressiva é crucial para embalar produtos delicados como caviar ou espumas, mantendo a sua estrutura e apresentação intactas para empratamentos de precisão., Serviços de Catering e Banquetes: Preparação antecipada de grandes volumes de ingredientes e pratos sem comprometer a frescura ou a segurança alimentar. Permite a conservação de vegetais cortados, molhos e bases de pratos, otimizando a logística e a eficiência da equipa durante eventos de grande escala, reduzindo a pressão no pico do serviço., Hotelaria (Pequenos-almoços e Room Service): Embalamento individual ou em pequenas porções de charcutaria, queijos, frutas laminadas e produtos de pastelaria. Garante a máxima frescura e higiene para o serviço de pequenos-almoços buffet ou para pedidos de room service, ao mesmo tempo que controla o desperdício e mantém a apresentação impecável.

Uso Profissional - Introdução

A Máquina de Vácuo Profissional ECO25 Digital com Atmosfera Progressiva é um equipamento essencial para qualquer operação de hotelaria ou restauração em Portugal que valorize a otimização da conservação alimentar e a eficiência operacional. Projetada para prolongar significativamente a vida útil de produtos frescos e preparados, minimiza o desperdício, assegura a integridade de alimentos delicados através da reentrada de ar por etapas e agiliza processos como a marinada, traduzindo-se em ganhos diretos na rentabilidade e na qualidade do serviço.

Instalação

De Bancada

Potência

Até 3 kW

Tensão

230V Monofásico

Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional com câmara de 260x300x160mm e barra de 250mm. Painel digital, atmosfera progressiva e programa de marinagem.

Descricao Completa

máquina de vácuo profissional — Embaladora a Vácuo — Principais Vantagens

Esta seladora a vácuo profissional representa uma solução robusta e altamente eficaz para a conservação de alimentos em ambientes de hotelaria, restauração e similares. Projetada para

otimizar o processo de embalagem, garante a frescura e prolonga significativamente a vida útil de uma vasta diversidade de produtos, contribuindo para a redução do desperdício e a manutenção da qualidade. O seu sistema de atmosfera progressiva é ideal para produtos delicados, evitando compressão excessiva e preservando a sua integridade.

Equipada com um sistema de reentrada de ar por etapas, este equipamento protege alimentos mais sensíveis, prevenindo deformações e conservando a sua textura original. A capacidade de selar com atmosfera modificada expande as possibilidades de embalagem, permitindo acondicionar produtos que seriam danificados pelo vácuo convencional. Inclui um painel de comandos digital, contador de ciclos e um programa especializado para marinar, tornando-a uma ferramenta versátil e indispensável para qualquer cozinha de elevada exigência.

Aplicações Profissionais

Ideal para a indústria de restauração e hotelaria em geral, esta máquina é perfeita para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, talhos e supermercados. É a escolha adequada para qualquer negócio que necessite de prolongar a frescura e a qualidade dos seus produtos alimentares. A sua versatilidade permite embalar uma ampla gama de produtos, desde carnes e peixes a vegetais, queijos e charcutaria, otimizando o armazenamento e transporte dos alimentos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas	360x430x400 mm
Barra de Soldadura	250 mm
Dimensões da Câmara	260x300x160 mm
Peso (Líquido-bruto)	32-40 kg
Potência	0,35 kW
Tensão	230 V
Bomba de Vácuo	-0il cm³/h

Perguntas Frequentes

Q: Qual a vantagem do sistema de atmosfera progressiva?

R: A reentrada de ar por etapas evita a compressão e potencia a proteção de alimentos moles ou com texturas sensíveis. Assim, mantém-se a sua apresentação e qualidade, essencial para produtos de alta gastronomia.

Q: É possível embalar produtos com atmosfera modificada (MAP)?

R: Sim, este equipamento permite a selagem com atmosfera modificada através da adição de gás. É uma funcionalidade ideal para produtos que beneficiam de um ambiente protetor adicional ao vácuo simples, estendendo a sua durabilidade.

Q: Esta máquina é adequada para marinar alimentos?

R: Com certeza. Este equipamento integra um programa especial dedicado a marinar carne e peixe. Esta função otimiza e acelera substancialmente o processo de absorção de temperos, poupando tempo na preparação.

Q: Quais as dimensões da máquina e o espaço necessário para a sua instalação?

R: A seladora a vácuo profissional possui dimensões externas de 360x430x400 mm. A câmara interna mede 260x300x160 mm, sendo crucial considerar estas medidas para garantir espaço adequado e ventilação ideal na sua cozinha.

Q: Como são realizados a manutenção e a limpeza deste equipamento?

R: A manutenção é facilitada pelo sistema de autolimpeza da bomba de vácuo. Para a limpeza diária, utilize um pano húmido e detergente suave nas superfícies, evitando abrasivos, para preservar o aço inoxidável do equipamento.