

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 rápido
ao produto

Máquina de Vácuo Profissional 300mm com Câmara 310x350x120mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.419	Modelo:	UD2086.419
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	32 kg	Dimensões:	370 x 530 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2086.419

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas da máquina de vácuo e o espaço necessário para a sua instalação? A: A máquina de vácuo possui dimensões de 370x530x250 mm. A câmara interna mede 310x350x120 mm. Recomenda-se um espaço mínimo de 400x600x300 mm para permitir ventilação adequada e acesso para operação e manutenção., Q: Quais os requisitos elétricos para instalar esta máquina de vácuo? A: Este equipamento requer uma tensão de 230 V. A potência é de 0,35 kW. Uma tomada elétrica padrão de 230V com ligação à terra é suficiente para o seu funcionamento., Q: Como deve ser feita a manutenção e limpeza da máquina de vácuo? A: A limpeza regular é essencial. Utilize um pano húmido e detergente neutro para limpar as superfícies externas e a câmara após cada uso. Verifique e limpe a barra de soldadura periodicamente. Não use produtos abrasivos. Consulte o manual de instruções para orientações específicas sobre a bomba de vácuo., Q: Esta máquina de vácuo tem garantia e como funciona a assistência técnica? A: Sim, a máquina de vácuo manual profissional beneficia da garantia legal aplicável. Em caso de necessidade de assistência técnica, por favor contacte o nosso serviço de apoio ao cliente. A nossa equipa irá providenciar o suporte necessário e encaminhar para um técnico especializado, se aplicável, garantindo um serviço rápido e eficiente., Q: Que acessórios estão incluídos ou são compatíveis com esta máquina de vácuo manual profissional? A: Esta máquina é fornecida com os componentes essenciais para o seu funcionamento. São compatíveis diversos tipos de sacos de vácuo específicos para máquinas de câmara, bem como rolos de embalagem. Para mais informações sobre acessórios adicionais, consulte o nosso catálogo ou contacte-nos.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

máquina de vácuo profissional, máquina vácuo manual, embaladora a vácuo

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12437

Alt Text Imagens

Maquina Vacuo Manual Universal30 Atmosfera Progres
Máquina de embalar a vácuo profissional em aço inoxidável com tampa transparente para conservação de alimentos.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Maquina Vacuo Manual Universal30 Atmosfera Progres

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 sacos de vácuo de qualidade profissional, adequados para contacto alimentar e resistentes à perfuração, para garantir uma selagem hermética e evitar perdas de vácuo., Para líquidos ou produtos com alto teor de humidade, congele-os ligeiramente antes de embalar a vácuo para evitar que sejam sugados para a bomba e comprometer o equipamento., Aproveite a função de vácuo para marinar carnes e peixes. A ausência de ar abre as fibras dos alimentos, permitindo que os temperos penetrem mais rapidamente e intensifiquem o sabor em frações do tempo habitual., Implemente um sistema de rotação de stock (FIFO - First In, First Out) com produtos embalados a vácuo, etiquetando sempre com data de embalagem e validade para garantir a segurança alimentar e minimizar o desperdício.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo de Hotel, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Restaurante
Descrição Curta Original	Embalagens a vácuo equipadas com soluções tecnológicas inovadoras, capazes de satisfazer os diferentes requisitos de embalagem, independentemente do mercado, que sejam introduzidos. Excelente qualidade como realidade de respostas concretas para seus clientes.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 370x530x250 mm Barra soldadura 300 mm Bomba de vácuo -0il cm3/h Dimensões: Câmara 310x350x120 mm Peso líquido:-Bruto 32-40 kg Potência: kw 0,35 kw Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	HRLAVM,HE445815,HE445822,HE445839
Uso Profissional - Casos de Uso	Cozinha de Restaurante de Alta Cozinha: Em restaurantes que preparam pratos complexos e requerem ingredientes da mais alta qualidade, a máquina de vácuo é usada para porcionar e selar carnes nobres, peixes e vegetais, garantindo a sua frescura até ao momento da confeção. Permite também a marinagem rápida e eficaz, intensificando sabores em menos tempo, essencial para serviços de almoço e jantar., Serviço de Catering para Eventos: Para empresas de catering que produzem grandes volumes de refeições em diferentes locais, este equipamento é fundamental para o transporte seguro e higiénico de alimentos pré-preparados. A embalagem a vácuo evita a contaminação cruzada, mantém a temperatura e a textura dos alimentos, e facilita a regeneração no local do evento, assegurando a qualidade final do serviço., Secção de Charcutaria e Queijaria em Hotel: Em hotéis com buffets de pequeno-almoço ou áreas de charcutaria e queijaria, a máquina de vácuo permite conservar enchidos, queijos e produtos fumados por períodos mais longos, reduzindo a oxidação e o ressecamento. Isto assegura uma apresentação sempre impecável e um menor desperdício de produtos de alto valor, otimizando os custos operacionais.

Uso Profissional - Introdução

A máquina de vácuo profissional com câmara de 310x350x120mm é um equipamento indispensável para otimizar a gestão de stock e a qualidade dos produtos alimentares em qualquer operação Horeca. Ao remover o ar, este equipamento prolonga significativamente a frescura dos alimentos, minimiza o desperdício e garante a consistência na preparação, traduzindo-se em ganhos de eficiência e rentabilidade cruciais para cozinhas profissionais e serviços de catering em Portugal.

Instalação

De Bancada

Largura (mm)

até 600 mm

Potência

Até 3 kW

Tensão

230V Monofásico

Descricao Resumida

Máquina de vácuo robusta e fiável para uso profissional, capacidade de câmara de 310x350x120mm e barra de selagem de 300mm.

Descricao Completa

máquina de vácuo profissional — Conservação Alimentar — Principais Vantagens

Esta seladora a vácuo profissional de câmara é um equipamento indispensável para a otimização da conservação de alimentos em restaurantes e cozinhas profissionais. Desenvolvida para alta performance e durabilidade, garante uma selagem hermética e eficaz, o que é crucial para prolongar a frescura dos produtos, minimizar o desperdício e manter a integridade dos sabores. A sua operação simplificada e a construção robusta garantem processamento rápido e eficiente, ideal para ambientes de ritmo acelerado.

Equipada com tecnologia inovadora, esta máquina adapta-se a diversas necessidades de embalagem, independentemente do tipo ou dimensão dos alimentos. A presença de uma barra de selagem de 300 mm oferece flexibilidade para usar uma variedade de sacos de vácuo, otimizando assim o fluxo de trabalho e assegurando um desempenho consistente. É um investimento estratégico para qualquer estabelecimento que preze pela qualidade dos alimentos e pela redução de custos operacionais.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes gourmet, hotéis, empresas de catering, talhos e lojas de charcutaria. A sua funcionalidade é ideal para a conservação de diversos produtos, como carnes, peixes, legumes, queijos e pratos confeccionados. É a solução perfeita tanto para o armazenamento a longo prazo como para a realização de marinados ou preparação para cozinha sous-vide, suportando desde pequenos lotes em cozinhas de autor até volumes médios em grandes operações.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (L x P x A)	370 x 530 x 250 mm
Dimensões da Câmara (L x P x A)	310 x 350 x 120 mm
Barra de Soldadura	300 mm
Bomba de Vácuo	0il cm³/h
Peso Líquido	32 kg
Peso Bruto	40 kg
Potência	0,35 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

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

A: A máquina de vácuo possui dimensões externas de 370x530x250 mm, e a câmara interna mede 310x350x120 mm. Para garantir uma ventilação adequada e facilitar a operação, recomenda-se um espaço mínimo de 400x600x300 mm.

Q: Quais os requisitos elétricos para instalar esta máquina de vácuo?

A: Este equipamento requer uma tensão de 230 V e tem uma potência de 0,35 kW. Uma tomada elétrica padrão de 230V com ligação à terra é suficiente para o seu funcionamento seguro.

Q: Como deve ser feita a manutenção e limpeza da máquina de vácuo?

A: A limpeza regular é crucial. Utilize um pano húmido e detergente neutro para limpar as superfícies externas e a câmara após cada uso, evitando produtos abrasivos. Consulte o manual de instruções para orientações específicas sobre a manutenção da bomba de vácuo.

Q: Esta máquina de vácuo tem garantia e como funciona a assistência técnica?

A: Sim, esta seladora a vácuo beneficia da garantia legal aplicável, assegurando a sua tranquilidade.

Para assistência técnica, por favor contacte o nosso serviço de apoio ao cliente, que o encaminhará para um técnico especializado, garantindo um serviço rápido e eficiente.

Q: Que acessórios estão incluídos ou são compatíveis com esta máquina de vácuo manual profissional?

A: A máquina é fornecida com os componentes essenciais para o seu funcionamento imediato. É compatível com diversos tipos de sacos de vácuo específicos para máquinas de câmara e rolos de embalagem. Consulte o nosso catálogo para informações sobre acessórios adicionais.