

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

Máquina de Vácuo Digital Atmosfera Progressiva 300mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.420	Modelo:	UD2086.420
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	38 kg	Dimensões:	410 x 490 x 420 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2086.420
Marca	UDEX
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional com atmosfera progressiva e barra de selagem de 300mm. Preserva alimentos delicados e permite atmosfera modificada.

Descricao Completa

máquina de vácuo atmosfera progressiva — Máquina de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Esta embaladora a vácuo foi concebida para otimizar a conservação de alimentos, apresentando-se como uma solução robusta e eficiente para o setor de restaurantes e hotelaria. Equipada com um sistema digital avançado, concede controlo preciso sobre todo o processo de embalamento, assegurando a máxima proteção para uma vasta gama de produtos alimentares.

A funcionalidade de reentrada de ar por etapas destaca-se por prevenir danos em alimentos delicados, como sobremesas, legumes cozinhados ou carnes tenras, preservando assim a sua textura e apresentação original. Adicionalmente, a capacidade de selagem com atmosfera modificada permite o embalamento de produtos que seriam deteriorados pela compressão no vácuo tradicional, ampliando as possibilidades de aplicação.

A bomba de vácuo com sistema de autolimpeza garante a longevidade do equipamento e a manutenção da higiene, enquanto o contador de ciclos integrado facilita a gestão da produção. Por fim, um programa especial para marinar carne e peixe confere versatilidade adicional, ideal para cozinhas profissionais que procuram a excelência culinária.

Aplicações Profissionais

É perfeita para restaurantes, hotéis, talhos, supermercados e cozinhas industriais que necessitam de prolongar a vida útil dos alimentos, reduzir o desperdício e otimizar a preparação. A versatilidade do sistema de vácuo permite o embalamento de carnes, peixes, vegetais, queijos, produtos de charcutaria e outros, tanto crus como cozinhados.

Este equipamento é adequado para negócios que procuram melhor organização do stock, porcionamento e preparação antecipada de refeições, garantindo a frescura e a qualidade dos ingredientes até ao momento de serem servidos. A sua robustez e eficiência tornam-na uma ferramenta indispensável para operações de médio e alto volume.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	410x490x420 mm
Barra de Soldadura	300 mm
Bomba de Vácuo	8/9,6 m³/h - Oil cm³/h
Dimensões da Câmara (LxPxA)	310x350x190 mm
Peso Líquido	38 kg
Peso Bruto	50 kg
Potência	0,40 kW
Tensão	230 V
Modos de Reentrada de Ar	Direto e por etapas
Atmosfera Modificada	Sim, com adição de gás
Sistema de Autolimpeza	Bomba de vácuo
Contador de Ciclos	Sim
Painel de Comandos	Digital
Programa de Marinação	Sim (carne e peixe)

Perguntas Frequentes

Q: Qual a vantagem da reentrada de ar por etapas?

A: A reentrada de ar por etapas evita danificar alimentos moles ou com texturas mais sensíveis, garantindo que a sua integridade e apresentação sejam mantidas durante o processo de embalagem.

Q: É possível embalar produtos com atmosfera modificada?

A: Sim, este equipamento permite a selagem com atmosfera modificada através da adição de gás, protegendo produtos que poderiam ser danificados pela compressão do vácuo tradicional.

Q: O equipamento possui funcionalidades de autolimpeza?

A: Sim, a bomba de vácuo incorpora um sistema de autolimpeza, o que contribui para a durabilidade do equipamento e para a manutenção das condições de higiene.

Q: Para que tipo de alimentos é especialmente indicada a função de atmosfera progressiva?

A: A função de atmosfera progressiva é ideal para embalar alimentos moles, delicados ou com

texturas sensíveis, como pão fresco, bolos, frutas maduras, peixe e preparados. Desta forma, evita que os alimentos sejam esmagados durante a selagem.

Q: A máquina de vácuo dispõe de programas especiais ou acessórios incluídos?

A: Sim, a máquina inclui um painel de comandos digital e um programa especial otimizado para marinar carne e peixe, potenciando o sabor e reduzindo o tempo de preparação. Não são mencionados acessórios adicionais incluídos, pelo que devem ser adquiridos em separado, caso necessário.