

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



Hotelequip.pt

Máquina de Vácuo Profissional Atmosfera Progressiva 350mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.422	Modelo:	UD2086.422
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	50 kg	Dimensões:	420 x 460 x 530 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2086.422

FAQ

Q: Quais as dimensões da máquina de vácuo Eco35 Digital e o espaço necessário para a sua instalação? A: A máquina de vácuo Eco35 Digital apresenta dimensões externas de 460x530x420 mm (largura x profundidade x altura). A câmara de vácuo tem 360x400x190 mm. Recomenda-se um espaço adicional à volta do equipamento para uma correta ventilação e acesso para manutenção., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para a máquina de vácuo Eco35 Digital? A: A máquina de vácuo Eco35 Digital requer uma tensão de 230 V e potência de 0,45 kW. A instalação elétrica deve ser realizada por um profissional qualificado, garantindo a conformidade com as normas de segurança vigentes em Portugal para equipamentos HORECA., Q: Como se efetua a manutenção e limpeza da máquina de vácuo Eco35 Digital? A: Esta máquina de vácuo possui um sistema de autolimpeza da bomba de vácuo para facilitar a manutenção. Para a limpeza geral, utilize detergentes neutros e panos macios. É crucial seguir as instruções do manual para garantir a longevidade do equipamento e a higiene alimentar, evitando produtos abrasivos., Q: A máquina de vácuo Eco35 Digital possui garantia e qual o processo de assistência técnica? A: Sim, a máquina de vácuo Eco35 Digital beneficia da garantia legal para equipamentos profissionais. Em caso de necessidade de assistência técnica, deverá contactar o nosso serviço de apoio ao cliente, que o orientará sobre os procedimentos para acionar a garantia e agendar a intervenção de um técnico especializado., Q: É possível utilizar atmosfera modificada com a máquina de vácuo Eco35 Digital? A: Sim, a máquina de vácuo Eco35 Digital permite a selagem com atmosfera modificada. Esta funcionalidade, através da adição de gás, é ideal para o embalamento de produtos que possam ser danificados por compressão no processo normal de vácuo, protegendo alimentos moles ou com texturas sensíveis.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

máquina de vácuo profissional, máquina de vácuo atmosfera progressiva, embaladora a vácuo HORECA

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12441

Alt Text Imagens

Maquina Vacuo Eco35 Digit Atmosfera Progressiva Máquina de embalar a vácuo profissional Eco35 Digit com atmosfera progressiva e tampa em cúpula para conservação alimentar.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Maquina Vacuo Eco35 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)	MS440.317.064,MS0440.317.008B
Uso Profissional - Dicas	Utilize a função de atmosfera progressiva para embalar produtos com texturas frágeis, como folhados, peixe fresco ou molhos cremosos, prevenindo a sua deformação e mantendo a qualidade visual., Explore a opção de selagem com atmosfera modificada (MAP) para produtos como vegetais pré-cortados ou massas frescas, prolongando significativamente a sua vida útil e mantendo as suas características organolépticas., Implemente o contador de ciclos para monitorizar o uso do equipamento e programar manutenções preventivas, garantindo a longevidade da bomba de vácuo e a consistência da performance., Aproveite o programa de marinagem para otimizar a preparação de proteínas, reduzindo o tempo de espera e garantindo uma absorção uniforme dos sabores, essencial em operações de alto volume.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha (Restaurante/Hotel), Responsável de F&B (Hotelaria), Gestor de Produção (Cozinha Industrial/Catering)
Descrição Curta Original	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.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 460x530x420 mm Barra soldadura 350 mm Bomba de vácuo m3/h 8/9.6m3/H-Oil cm3/h Dimensões: Câmara 360x400x190 mm Peso líquido:- Bruto 40-50 kg Potência: 0,45 kw Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	HRLAVM,HE445815,HE445839,HE445822

Uso Profissional - Casos de Uso

Conservação e Sous Vide em Restaurantes de Alta Cozinha: Em restaurantes que operam com métodos de cocção Sous Vide, a Eco35 permite selar a vácuo porções individuais de carne, peixe ou vegetais com marinadas e temperos, assegurando uma cozedura uniforme e a intensificação dos sabores. A atmosfera progressiva é crucial para selar produtos delicados como filetes de peixe sem esmagamento, mantendo a sua textura e apresentação., Gestão de Stocks e Preparação Antecipada em Hotéis e Catering: Para hotéis com grande volume de produção ou empresas de catering, a capacidade de embalar a vácuo grandes quantidades de ingredientes ou pratos pré-preparados significa uma otimização da gestão de stocks, prolongando a validade dos alimentos e minimizando perdas. A funcionalidade de atmosfera modificada é particularmente útil para produtos como saladas ou frutas cortadas, que beneficiam de proteção extra contra a oxidação e compressão, mantendo a sua frescura e aspeto., Marinagem Rápida e Eficaz em Cozinhas Industriais: Cozinhas industriais beneficiam do programa especial de marinagem, que acelera a penetração dos temperos em carnes e aves. Ao criar vácuo, as fibras dos alimentos abrem-se, absorvendo a marinada de forma mais eficiente e em menos tempo, resultando em produtos mais saborosos e prontos a cozinhar em ciclos de produção intensivos.

Uso Profissional - Introdução

A Máquina Vácuo Eco35 Digital com Atmosfera Progressiva é um equipamento essencial para otimizar a conservação e gestão de alimentos em cozinhas profissionais. Com a sua capacidade de criar vácuo preciso e atmosfera modificada, este equipamento assegura a prolongada frescura, a integridade estrutural e a maximização dos sabores dos produtos, traduzindo-se numa redução significativa do desperdício e numa melhor rentabilidade operacional para qualquer estabelecimento HORECA.

Instalação

De Bancada

Potência

Até 3 kW

Tensão

230V Monofásico

Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional 230V com atmosfera progressiva para preservar alimentos, barra de soldadura de 350mm e bomba de 8m³/h. Inclui autolimpeza e marinagem.

Descricao Completa

máquina de vácuo profissional — Embalamento a Vácuo — Principais Vantagens

Concebida para o setor da restauração e hotelaria, esta seladora a vácuo profissional oferece um desempenho superior na conservação de alimentos. Com a sua avançada atmosfera progressiva, permite um embalamento delicado e preciso, ideal para produtos com texturas sensíveis, prevenindo eficazmente qualquer tipo de dano.

A funcionalidade de reentrada de ar por etapas distingue-se por preservar a integridade de alimentos moles, garantindo uma apresentação visual impecável e uma vida útil prolongada. Adicionalmente, a opção de selagem com atmosfera modificada, através da adição de gás, é fundamental para produtos que exigem proteção adicional contra a compressão, expandindo as possibilidades de oferta para o seu negócio.

Equipada com um sistema de autolimpeza da bomba de vácuo e um preciso contador de ciclos, esta máquina minimiza as necessidades de manutenção e oferece um controlo rigoroso sobre a frequência de utilização. O painel de comandos digital e o programa especial para marinar carne e peixe elevam significativamente a eficiência e a versatilidade na cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em estabelecimentos como restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que procuram otimizar a gestão de inventário e a qualidade dos alimentos confeccionados. É a solução ideal para embalar a vácuo carnes, peixes, vegetais e pratos pré-cozinhados, assegurando a sua frescura e sabor por mais tempo. É também perfeita para processos de Sous Vide e marinagem, contribuindo para a excelência culinária em estabelecimentos de alto volume de produção.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	420 x 460 x 530 mm
Barra de Soldadura	350 mm
Bomba de Vácuo	8/9,6 m³/h-Oil
Dimensões da Câmara (AxLxP)	190 x 360 x 400 mm
Peso Líquido/Bruto	40-50 kg
Potência	0,45 kW

Característica	Detalhe
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da atmosfera progressiva neste equipamento?

A atmosfera progressiva permite uma reentrada de ar por etapas controlada, ideal para embalar alimentos frágeis sem os danificar, preservando a sua textura e apresentação original. Esta funcionalidade é crucial para manter a qualidade de produtos delicados, evitando esmagamento e garantindo a satisfação do cliente.

Este equipamento é adequado para embalar alimentos com atmosfera modificada?

Sim, esta seladora a vácuo permite a selagem com atmosfera modificada através da adição de gás, protegendo produtos sensíveis à compressão e estendendo significativamente a sua validade. É uma solução versátil para uma variedade de produtos alimentares que requerem condições específicas de conservação.

Esta máquina de vácuo possui funcionalidades especiais para marinagem?

Sim, o equipamento integra um programa especial para marinar carne e peixe, otimizando o processo e garantindo resultados consistentes e saborosos. A tecnologia de vácuo acelera a absorção dos temperos, proporcionando produtos mais tenros e aromatizados em menos tempo.

Quais os requisitos de instalação elétrica para a máquina de vácuo?

A máquina de vácuo requer uma tensão de 230 V e potência de 0,45 kW. Recomenda-se que a instalação elétrica seja realizada por um profissional qualificado, garantindo a conformidade com as normas de segurança vigentes em Portugal para equipamentos profissionais.

Como se efetua a manutenção e limpeza desta seladora a vácuo?

Esta máquina possui um sistema de autolimpeza da bomba de vácuo para facilitar a manutenção. Para a limpeza geral, utilize detergentes neutros e panos macios. É crucial seguir as instruções do manual para garantir a longevidade do equipamento e a higiene alimentar, evitando sempre produtos abrasivos.