

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 Profissional 400mm com Atmosfera Progressiva

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.425	Modelo:	UD2086.425
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	60 kg	Dimensões:	510 x 560 x 450 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	UD2086.425
FAQ	Q: Quais são as dimensões desta máquina de vácuo manual e o espaço necessário para a sua instalação? A: A máquina de vácuo manual possui dimensões de 510x560x450 mm. A câmara interna mede 410x450x220 mm. Recomenda-se um espaço adicional de aproximadamente 10-15 cm em cada lado e na parte traseira para garantir uma ventilação adequada e facilitar o acesso para manutenção., Q: Quais são os requisitos de instalação e energia para esta máquina de vácuo? A: Esta máquina de vácuo requer uma tensão de 230 V com uma potência de 0,90 kW. A ligação é simples, necessitando apenas de uma tomada elétrica compatível. Não é necessário qualquer tipo de ligação a gás ou água., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza desta máquina de vácuo profissional? A: A máquina de vácuo possui um sistema de autolimpeza da bomba de vácuo, otimizando a durabilidade e performance. Para a limpeza exterior e da câmara, utilize um pano húmido com detergente suave, evitando abrasivos. Recomenda-se a verificação regular dos óleos da bomba e a substituição conforme indicado no manual do utilizador., Q: Esta máquina de vácuo oferece atmosfera modificada e quais os benefícios? A: Sim, esta máquina permite a selagem com atmosfera modificada através da adição de gás. Esta funcionalidade é crucial para o embalamento de produtos que podem ser danificados por compressão no processo de vácuo normal, protegendo a sua forma e textura. É especialmente útil para produtos delicados como bolos, saladas e carnes macias., Q: A máquina possui programas especiais para diferentes tipos de alimentos? A: Sim, além dos dois modos de reentrada de ar (direto e por etapas), o equipamento inclui um programa especial para marinar carne e peixe. Este programa otimiza a absorção dos temperos e preserva a suculência dos alimentos.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Máquina de vácuo manual, Máquina de vácuo profissional, Máquina de vácuo atmosfera progressiva
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12443
Alt Text Imagens	Maquina Vacuo Manual Unica40 Atmosfera Progressiva Máquina de vácuo profissional Unica40 em aço inox com atmosfera progressiva e tampa acrílica para embalagem alimentar.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Maquina Vacuo Manual Unica40 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)	HRFDG8L8L600E,MS440.317.064
Uso Profissional - Dicas	Utilize a função de reentrada de ar por etapas para produtos com texturas frágeis, como filetes de peixe branco ou folhados, prevenindo a compressão e mantendo a sua forma., Explore a capacidade de atmosfera modificada com injeção de gás inerte para embalar produtos como saladas preparadas ou frutas cortadas, inibindo a oxidação e prolongando significativamente a sua vida útil e aspeto visual., Aproveite o programa de marinagem para otimizar a preparação de carnes e peixes. O vácuo acelera a penetração dos temperos nas fibras do alimento, reduzindo o tempo de marinada e intensificando o sabor., Realize a autolimpeza da bomba de vácuo regularmente, conforme as indicações do fabricante, para garantir a máxima eficiência e longevidade do equipamento, minimizando custos de manutenção inesperados.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo / Chef de Cozinha, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Hotel / Diretor de Operações
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: 510x560x450 mm Barra soldadura 400 mm Bomba de vácuo 12/14.4m3/H-Oil cm3/h Dimensões: Câmara 410x450x220 mm Peso líquido:- Bruto 50-60 kg Potência: 0,90 kw Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	HRFDG8L600E,HRFDG8L8L600S

Uso Profissional - Casos de Uso

Cozinhas de Alta Gastronomia e Hotéis de 5 Estrelas: Nestas cozinhas, a precisão e a apresentação são primordiais. A função de atmosfera progressiva permite embalar a vácuo peixe fresco, como robalos ou douradas, e sobremesas delicadas sem deformação, preservando a sua textura e aspeto original para o serviço 'à la carte'. Essencial para o pré-preparo em banquetes e eventos, mantendo a qualidade dos ingredientes até ao momento final da confeção., Catering e Produção Centralizada: Para empresas de catering que produzem refeições em larga escala, a máquina de vácuo é fundamental para o controlo de porções e a extensão da vida útil. Permite embalar refeições pré-confeccionadas, como arroz de pato ou bacalhau com natas, garantindo que chegam aos clientes com a máxima frescura e segurança alimentar, facilitando o transporte e a regeneração no local do evento., Talhos e Charcutarias Gourmet: Em talhos e charcutarias que trabalham com produtos de elevada qualidade, a máquina é utilizada para a conservação de carnes maturadas, enchidos artesanais e queijos. O vácuo prolonga a frescura e evita a oxidação, enquanto a função de marinar acelera a absorção de temperos em carnes, como entrecôte ou costeletas de borrego, otimizando o sabor e a ternura para o consumidor final.

Uso Profissional - Introdução

A Máquina de Vácuo Manual de 400mm com Atmosfera Progressiva é um equipamento indispensável para qualquer operação Horeca que procure otimizar a conservação de alimentos, reduzir o desperdício e elevar a qualidade dos seus produtos. A sua capacidade de embalar a vácuo com reentrada de ar controlada e a funcionalidade de atmosfera modificada garantem a integridade de produtos delicados, permitindo uma gestão de stock mais eficiente e a manutenção de padrões de frescura elevados, cruciais para a diferenciação no mercado competitivo português.

Instalação

De Bancada

Potência

Até 3 kW

Tensão

230V Monofásico

Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional 400mm com atmosfera progressiva. Ideal para cozinhas, protege alimentos delicados e otimiza a conservação.

Descricao Completa

Máquina de vácuo profissional — Vácuo Progressivo — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a conservação de alimentos em operações de restauração, este equipamento de embalagem a vácuo oferece uma performance superior. É a escolha ideal para cozinhas industriais, restaurantes e unidades hoteleiras que procuram conservar a frescura dos produtos, reduzir o desperdício e prolongar significativamente a sua vida útil alimentar.

A sua funcionalidade de reentrada de ar por etapas protege eficazmente produtos delicados, tais como peixe e marisco frescos ou sobremesas elaboradas, evitando qualquer deformação ou dano durante o processo de acondicionamento. A capacidade de operar com atmosfera modificada é crucial para artigos sensíveis à compressão, assegurando a integridade e apresentação do alimento, contribuindo para uma experiência gastronómica de excelência.

Para além disso, o sistema de autolimpeza integrado na bomba de vácuo simplifica a manutenção, promovendo uma maior durabilidade do aparelho e garantindo uma operação higiénica contínua. O painel de comandos digital e o contador de ciclos otimizam o controlo e a eficiência no dia a dia da sua cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de vácuo é imprescindível em estabelecimentos do setor alimentar que gerem volumes médios a elevados, como é o caso de restaurantes, hotéis, talhos, supermercados e empresas de catering. Representa a solução mais adequada para a preservação de carnes, peixes, vegetais, queijos e refeições pré-confecionadas, garantindo a qualidade e segurança alimentar.

O programa especial para marinar carne e peixe acelera os processos de preparação, resultando em pratos com sabores mais intensos e prontos em menos tempo, fator distintivo para a sua ementa. A versatilidade deste equipamento permite-lhe inovar e otimizar a gestão do inventário, assegurando que o seu negócio esteja sempre um passo à frente.

Características Técnicas

Dimensões Externas (L×P×A)	510x560x450 mm
Barra de Soldadura	400 mm
Bomba de Vácuo	12/14.4 m³/h-0il cm³/h
Dimensões da Câmara (L×P×A)	410x450x220 mm
Peso Líquido/Bruto	50-60 kg
Potência	0,90 kW

Perguntas Frequentes

P: Qual a vantagem da reentrada de ar por etapas nesta seladora a vácuo?

R: Este sistema inovador previne danos em alimentos moles ou com texturas sensíveis, garantindo que a sua apresentação e integridade sejam mantidas do embalamento ao empratamento.

P: Esta máquina permite embalar produtos com atmosfera modificada?

R: Sim, a máquina possibilita a adição de gás para embalamento em atmosfera modificada, ideal para produtos que seriam danificados pela compressão do vácuo tradicional, como vegetais folhosos ou pão.

P: Como é feita a manutenção da bomba de vácuo deste equipamento?

R: A bomba de vácuo deste modelo possui um sistema de autolimpeza, o que facilita significativamente a manutenção e garante um funcionamento mais prolongado e eficiente do equipamento.

P: Quais as dimensões ideais para a instalação desta máquina de vácuo?

R: A máquina tem dimensões de 510x560x450 mm. A câmara interna é de 410x450x220 mm. Recomenda-se deixar espaço adicional (10-15 cm) em redor para uma ventilação adequada e acessibilidade.

P: Esta máquina inclui programas específicos para a preparação de alimentos?

R: Sim, apresenta um programa especial para marinar carne e peixe. Além disso, oferece dois modos de reentrada de ar (direto e por etapas) para versatilidade na preparação e conservação.