

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 Vácuo Câmara Digital 400mm Atmosfera Progressiva

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.426	Modelo:	UD2086.426
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	55 kg	Dimensões:	510 x 590 x 450 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2086.426

FAQ

Q: Quais são as dimensões da Máquina de Vácuo Câmara Eco40 Digit e o espaço necessário para a sua instalação? A: A Máquina de Vácuo Câmara Eco40 Digit possui dimensões totais de 510x590x450 mm. A câmara interna mede 410x450x220 mm. Recomenda-se um espaço adicional de pelo menos 10-15 cm em todos os lados para ventilação adequada e acesso para manutenção, garantindo assim o bom funcionamento do equipamento em ambientes profissionais como cozinhas HORECA., Q: Quais são os requisitos de energia para a instalação da Máquina de Vácuo Câmara Eco40 Digit? A: Este equipamento requer uma tensão de 230 V e uma potência de 0,90 kW. É fundamental que a instalação elétrica no local respeite estas especificações e possua um circuito dedicado, com proteção adequada, para assegurar a operação segura e eficiente da máquina em qualquer negócio de hotelaria ou restauração., Q: Como se deve realizar a manutenção e limpeza da Máquina de Vácuo Câmara Eco40 Digit? A: A máquina de vácuo Eco40 Digit foi projetada com uma bomba de vácuo com sistema de autolimpeza, simplificando a manutenção. Para a limpeza geral, recomenda-se o uso de um pano húmido com detergente neutro nas superfícies externas e na câmara, após cada uso e com o equipamento desligado. A manutenção regular, conforme o manual do utilizador, assegura a longevidade e o desempenho ideal do equipamento., Q: Esta máquina de vácuo permite a selagem com atmosfera modificada e para que tipo de produtos é mais indicada? A: Sim, a Máquina de Vácuo Câmara Eco40 Digit permite a selagem com atmosfera modificada através da adição de gás. Esta funcionalidade é particularmente indicada para embalar produtos que possam ser danificados por compressão no processo de vácuo normal, como alimentos moles, delicados ou com texturas sensíveis, prolongando a sua frescura e apresentação em estabelecimentos HORECA., Q: A máquina de vácuo câmara Eco40 Digit possui programas especiais para marinar alimentos? A: Sim, a Máquina de Vácuo Câmara Eco40 Digit inclui um programa especial concebido para marinar carne e peixe. Este programa otimiza o processo de marinação, permitindo que os alimentos absorvam os temperos de forma mais eficaz e em menor tempo, o que é uma vantagem significativa para restaurantes e cozinhas profissionais que procuram otimizar a preparação de pratos.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

máquina vácuo profissional, máquina vácuo câmara, embaladora vácuo industrial

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12445

Alt Text Imagens

Maquina Vacuo Eco40 Digit Atmosfera Progressiva Máquina de vácuo profissional Eco40 Digit com atmosfera progressiva em aço inoxidável para conservação de alimentos.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original	Maquina Vacuo Eco40 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)	MS440.317.059,MS440.317.058
Uso Profissional - Dicas	Utilize a função de atmosfera progressiva para produtos com estrutura delicada, como folhas verdes, sobremesas à base de merengue ou marisco fresco, para evitar esmagamento e preservar a sua apresentação intacta., Aproveite o programa de marinagem integrado para intensificar o sabor de carnes e peixes em menos tempo, otimizando a preparação e a utilização de ingredientes, uma vantagem significativa em períodos de pico de serviço., Implemente um sistema de rotulagem rigoroso após o vácuo, incluindo a data de embalagem e o conteúdo, para maximizar o controlo de stock e garantir a rastreabilidade, em conformidade com as normas HACCP., Para embalar líquidos como molhos ou sopas, certifique-se de que o nível do líquido não excede a altura da barra de selagem e utilize sacos de vácuo adequados para líquidos, prevenindo derrames e garantindo uma selagem eficaz.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo de Hotel, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Talho ou Charcutaria Gourmet
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: 510x590x450 mm
 Barra soldadura 400 mm
 Bomba de vácuo m3/h 20/24m3/H-Oil cm3/h
 Dimensões: Câmara 410x450x220 mm
 Peso liquido:- Bruto 55-65 kg
 Potência: 0,90 kw</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRLAVM,HE445839,HE445815,HE445822

Uso Profissional - Casos de Uso

Cozinha de Restaurante de Alta Cozinha: Chefs de restaurantes de fine dining utilizam a atmosfera progressiva para embalar a vácuo peixes delicados como robalo ou linguado, garantindo que a textura e a forma não são comprometidas. Permite a preparação antecipada de porções individuais, otimizando o mise en place e reduzindo o desperdício, crucial para a gestão de custos e a consistência da qualidade., Secção de Charcutaria e Queijaria em Hotel: Em hotéis com buffets de pequeno-almoço ou secções de charcutaria gourmet, a máquina é empregue para embalar queijos artesanais, enchidos e presuntos fatiados. A atmosfera progressiva previne a compactação excessiva, mantendo a aparência fresca e a humidade ideal, enquanto o vácuo prolonga a validade e protege contra a oxidação, assegurando uma apresentação impecável e minimizando perdas., Cozinha Central de Catering para Eventos: Empresas de catering utilizam este equipamento para a preparação em grande volume de componentes de refeição como carnes marinadas, vegetais cozinhados a baixa temperatura (sous-vide) ou molhos. O programa de marinagem acelera o processo de infusão de sabor, e a capacidade de embalar líquidos de forma segura facilita o transporte e a regeneração no local do evento, mantendo a segurança alimentar e a qualidade do prato final.

Uso Profissional - Introdução

A Máquina Vácuo Câmara Eco40 Digit, com a sua capacidade de atmosfera progressiva e barra de selagem de 400mm, é um equipamento indispensável para qualquer operação HORECA em Portugal que procure otimizar a conservação, apresentação e rentabilidade dos seus produtos. Projetada para ambientes de elevada exigência, garante não só o prolongamento da vida útil dos alimentos, mas também a manutenção da sua integridade estrutural e características organoléticas, desde produtos delicados a peças mais robustas, assegurando consistência e qualidade superior no serviço final ao cliente.

Instalação

De Bancada

Potência

Até 3 kW

Tensão

230V Monofásico

Descricao Resumida

Máquina de vácuo de câmara digital 400mm, 230V, com atmosfera progressiva e reentrada de ar por etapas. Ideal para conservação e embalamento profissional de alimentos em hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Explore a Máquina de Vácuo de Câmara Digital, uma solução de embalamento profissional concebida para atender às rigorosas exigências do setor de restauração e hotelaria. Este equipamento avançado garante a máxima qualidade de conservação e apresentação dos seus produtos, otimizando o seu tempo de prateleira e preservando a frescura. É a escolha ideal para cozinhas com elevado volume de produção, onde a eficiência e a higiene são prioritárias.

A sua tecnologia de reentrada de ar por etapas destaca-se por prevenir danos em alimentos delicados, como peixe fresco, sobremesas ou folhados, durante o processo de selagem a vácuo. Ao evitar a compressão excessiva, assegura-se que a textura e a integridade de cada produto são mantidas, resultando numa apresentação impecável. Esta funcionalidade é crucial para negócios que valorizam a estética e a qualidade superior dos seus pratos.

Com um painel de comandos intuitivo e um contador de ciclos integrado, o processo de embalamento torna-se notavelmente simples e eficaz. A bomba de vácuo, equipada com um sistema de autolimpeza, reduz significativamente a necessidade de manutenção, garantindo um funcionamento contínuo e higiénico, indispensável em ambientes profissionais que operam sob pressão.

máquina vácuo profissional — Vácuo Profissional — Principais Vantagens

- **Conservação Otimizada e Apresentação Superior:** Garante uma conservação prolongada dos alimentos, mantendo a sua frescura, sabor e textura originais, essencial para a qualidade do serviço.
- **Proteção de Produtos Delicados:** A tecnologia de reentrada de ar por etapas previne a deformação de alimentos frágeis, assegurando uma apresentação impecável.
- **Operação Simplificada e Eficiente:** O painel de comandos digital e o contador de ciclos facilitam o uso, otimizando o tempo de trabalho e a produtividade da sua equipa.
- **Manutenção Reduzida:** A bomba de vácuo com sistema de autolimpeza minimiza as necessidades de manutenção, promovendo um ambiente de trabalho mais higiénico e sem interrupções.
- **Versatilidade de Aplicações:** Capacidade para embalar uma vasta gama de alimentos, incluindo líquidos e para marinar, adaptando-se às diversas necessidades da sua cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Este equipamento robusto é a solução perfeita para restaurantes de alta gastronomia, hotéis, talhos, estabelecimentos de catering e retalho alimentar que procuram aperfeiçoar a conservação e a preparação dos seus produtos. É ideal para embalar carnes, peixes, vegetais, queijos e até líquidos, preservando a sua frescura e o seu paladar.

Projetada para cozinhas com elevada produção, onde a rapidez e a desinfeção são fundamentais. O programa especial para marinar carne e peixe acelera os processos, enquanto a opção de atmosfera modificada abre novas possibilidades para receitas inovadoras e um maior prolongamento da vida

útil dos géneros alimentícios.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (AxLxP)	510x590x450 mm
Comprimento da Barra de Soldadura	400 mm
Bomba de Vácuo	20/24m³/h - Oil cm³/h
Dimensões da Câmara (AxLxP)	410x450x220 mm
Peso Líquido	55 kg
Peso Bruto	65 kg
Potência	0,90 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

1. O que significa "atmosfera progressiva" nesta máquina de vácuo?

A atmosfera progressiva permite uma reentrada gradual de ar na câmara, protegendo produtos frágeis contra a deformação, como folhas de salada, bolos ou marisco delicado. Esta tecnologia assegura que a integridade e a apresentação dos alimentos são preservadas.

2. Este equipamento é adequado para embalar líquidos?

Sim, a profundidade da câmara e a tecnologia de vácuo do modelo Eco40 Digit permitem embalar líquidos como sopas, molhos e marinadas. Garante-se assim a sua frescura e evita-se qualquer tipo de derrame durante o processo de selagem.

3. É possível marinar alimentos utilizando esta máquina?

Sim, a Máquina de Vácuo de Câmara Eco40 Digit integra um programa especial dedicado à marinagem de carnes e peixes. Este recurso agiliza significativamente o processo de infusão de sabores, resultando em pratos uniformes e suculentos.

4. Quais são os requisitos de energia para a instalação desta máquina de vácuo?

Este equipamento requer uma tensão de 230 V e uma potência de 0,90 kW. É fundamental que a instalação elétrica no local respeite estas especificações e possua um circuito dedicado para garantir a operação segura e eficiente.

5. Como se realiza a limpeza e manutenção da Máquina de Vácuo de Câmara Eco40 Digit?

A máquina foi concebida com uma bomba de vácuo que possui sistema de autolimpeza, facilitando a manutenção diária. Para a limpeza geral, recomenda-se o uso de um pano húmido com detergente

neutro nas superfícies externas e na câmara, após cada utilização e com o equipamento desligado.