

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



Hotelequip.pt

Máquina de Vácuo Profissional com Gás Inerte e Controlo Digital 400mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.427	Modelo:	MAQUINA VACUO ECO40 DIGIT ATMOSFERA + GÁS INERTE
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	MAQUINA VACUO ECO40 DIGIT ATMOSFERA + GÁS INERTE
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional 230V com barra de selagem de 400mm e bomba de 20/24m³/h. Inclui modos de reentrada de ar por etapas e injeção de gás inerte para proteção de alimentos delicados. Ideal para hotelaria e restauração, com painel digital.

Descricao Completa

Máquina de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

A Máquina de Vácuo Profissional com Injeção de Gás Inerte é um equipamento essencial para estabelecimentos HORECA e cozinhas industriais que procuram otimizar a conservação e a apresentação dos seus produtos. Desenvolvida para responder às exigências de chefs e gerentes, integra funcionalidade avançada com durabilidade, garantindo um desempenho superior no dia a dia.

Este equipamento inovador oferece dois modos distintos de reentrada de ar: direto e por etapas. A reentrada por etapas é particularmente útil para proteger alimentos delicados ou com texturas sensíveis, prevenindo danos por compressão excessiva. Além disso, a capacidade de selagem com atmosfera modificada, através da injeção de gás inerte, permite embalar produtos que seriam danificados pelo processo de vácuo tradicional, prolongando a frescura e mantendo a integridade dos alimentos.

Equipada com uma bomba de vácuo que possui sistema de autolimpeza e um contador de ciclos, assegura uma operação fiável e de baixa manutenção. O painel de comandos digital simplifica a utilização, enquanto um programa especial para marinar carne e peixe demonstra a versatilidade deste equipamento, aumentando a eficiência na preparação e conservação de diversos ingredientes.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, talhos, supermercados e qualquer negócio do setor alimentar que necessite de prolongar a vida útil dos seus produtos, reduzir o desperdício e melhorar a organização da cozinha. A sua capacidade de embalar com gás inerte é particularmente vantajosa para produtos de charcutaria, queijos, produtos de pastelaria delicados e confeccionados, onde a manutenção da forma e textura é crucial. Perfeita para operações de vácuo diárias de médio a alto volume.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	510x590x450 mm
Barra de Soldadura	400 mm
Bomba de Vácuo	20/24 m³/h
Dimensões da Câmara (LxPxA)	410x450x220 mm
Peso Líquido/Bruto	55/65 kg
Potência	0,90 kW
Tensão	230 V
Modos de Reentrada de Ar	Direto e por etapas
Selagem	Atmosfera modificada com gás inerte
Controlo	Painel digital, contador de ciclos
Funcionalidades Adicionais	Programa para marinar carne e peixe, bomba de vácuo com autolimpeza