

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Vácuo Digital Atmosfera Progressiva 450mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.428	Modelo:	UD2086.428
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	60 kg	Dimensões:	560 x 640 x 450 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2086.428

FAQ	Q: Quais são as dimensões desta máquina de vácuo e o espaço necessário para a sua instalação? A: A máquina de vácuo tem dimensões de 560x640x450 mm. A câmara de vácuo mede 460x500x220 mm. Recomenda-se um espaço adicional de segurança à volta do equipamento para ventilação adequada e acesso para manutenção., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para esta máquina de vácuo? A: Esta máquina de vácuo funciona com uma tensão de 230 V e tem uma potência de 0,90 kW. Requer uma tomada elétrica compatível com estas especificações. A instalação deve ser efetuada de acordo com as normas de segurança elétrica em vigor., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza da máquina de vácuo? A: A máquina possui um sistema de autolimpeza da bomba de vácuo. Para a limpeza geral, recomenda-se a utilização de um pano húmido e detergente neutro nas superfícies externas e na câmara, evitando jatos de água diretos em componentes elétricos. Consulte o manual para instruções detalhadas sobre a manutenção preventiva e a frequência de substituição do óleo da bomba, se aplicável., Q: Esta máquina de vácuo inclui alguma garantia ou serviço de assistência técnica? A: Sim, a máquina de vácuo é fornecida com garantia de fabrica. Para detalhes sobre a duração da garantia e as condições de assistência técnica, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente ou consulte a documentação que acompanha o equipamento., Q: Quais acessórios são compatíveis ou incluídos com esta máquina de vácuo? A: A máquina inclui os componentes essenciais para o seu funcionamento. Para a funcionalidade de atmosfera modificada, é necessária a adição de gás externo. Não são especificados acessórios adicionais incluídos. Para informações sobre sacos de vácuo e consumíveis compatíveis, contacte o nosso departamento comercial.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Máquina de Vácuo Profissional, Embaladora a Vácuo, Máquina de Vácuo Digital
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12449
Alt Text Imagens	Maquina Vacuo Eco45 Digit Atmosfera Progressiva Máquina de embalar a vácuo profissional Eco45 Digit com atmosfera progressiva em aço inoxidável para restauração.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Maquina Vacuo Eco45 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)	MS0440.317.005B,MS0440.317.032B,MS0440.317.027B,MS0440.317.003B

Uso Profissional - Dicas	Utilize a função de atmosfera progressiva para embalar produtos delicados como bolos, folhados ou saladas preparadas, evitando a compressão e mantendo a integridade estrutural., Aproveite o programa especial para marinar carnes e peixes diretamente na embalagem, intensificando os sabores e reduzindo o tempo de preparação em comparação com métodos tradicionais., Implemente um sistema de rotulagem rigoroso com data de embalagem e validade para otimizar a gestão de inventário e garantir a rastreabilidade dos produtos embalados a vácuo., Realize verificações regulares do óleo da bomba e utilize a função de autolimpeza para garantir a longevidade do equipamento e a eficiência constante do vácuo.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo/Chefe de Cozinha, Gestor de F&B (Food & Beverage), Comprador/Aprovisionador HORECA
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 embalagem 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: 560x640x450 mm Barra soldadura 450 mm Bomba de vácuo m3/h 20/24m3/H-Oil cm3/h Dimensões: Câmara 460x500x220 mm Peso líquido:-Bruto 60-70 kg Potência: 0,90 kw Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	HRFD10LTRIF600E,HRFDG8L600S,HRFD10L600E,HRFD10L10L600E
Uso Profissional - Casos de Uso	Cozinhas de Restaurantes de Alta Cozinha: Em cozinhas de alta cozinha, esta máquina é utilizada para a preparação sous-vide de cortes de carne e peixe, garantindo uma cozedura uniforme e uma infusão profunda de sabores. A atmosfera progressiva é crucial para selar produtos delicados, como vieiras ou vegetais folhosos, sem os danificar, mantendo a sua textura e apresentação perfeitas para o empratamento., Serviços de Catering e Banquetes: Para empresas de catering e serviços de banquete, o equipamento permite a preparação antecipada de grandes volumes de alimentos, como carnes fatiadas, molhos ou guarnições, que são depois armazenados a vácuo para manter a frescura e a segurança alimentar. A selagem de produtos com marinadas é também uma aplicação frequente, otimizando o tempo de preparação e garantindo a consistência do sabor em eventos de grande escala., Hotéis com Serviço de Pequeno-Almoço e Buffet: Em hotéis, a máquina é indispensável para a gestão de stocks de charcutaria, queijos, frutas cortadas e produtos de pastelaria para o pequeno-almoço e buffet. O vácuo prolonga significativamente a validade destes produtos, reduzindo o desperdício e assegurando que os alimentos servidos aos hóspedes mantêm a máxima frescura e qualidade, mesmo fora dos horários de pico de preparação.
Uso Profissional - Introdução	A Máquina de Vácuo Digital com Atmosfera Progressiva de 450mm é um equipamento essencial para qualquer operação de hotelaria, restauração ou catering em Portugal que procure otimizar a conservação de alimentos, prolongar o shelf-life dos produtos e melhorar a eficiência operacional. A sua tecnologia de atmosfera progressiva e o painel de controlo digital garantem um vácuo preciso e adaptado a uma vasta gama de produtos, desde os mais robustos aos mais delicados, assegurando a máxima qualidade e minimizando o desperdício alimentar.

Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Máquina de vácuo digital com atmosfera progressiva para resultados impecáveis. Barra de soldadura de 450mm e bomba de 20/24m³/h. Essencial para preservar alimentos delicados e otimizar a sua gestão.

Descricao Completa

máquina de vácuo profissional — Envasadora a Vácuo — Principais Vantagens

Este equipamento profissional de embalagem a vácuo foi cuidadosamente projetado para aperfeiçoar a conservação de alimentos em ambientes de alta exigência, como restaurantes, hotéis e cozinhas industriais. Com a sua tecnologia de atmosfera progressiva avançada, garante a integridade de produtos sensíveis, prevenindo a compressão e prolongando significativamente a sua frescura.

Munida de um sistema de autolimpeza para a bomba e um contador de ciclos, esta unidade proporciona uma manutenção simplificada e um acompanhamento eficaz da sua utilização. O painel de comandos digital oferece um controlo preciso e intuitivo, otimizando a operação diária nas cozinhas mais movimentadas.

A reentrada de ar por etapas resguarda alimentos macios ou delicados, garantindo que a sua textura e apresentação permaneçam intactas. Adicionalmente, o programa específico para marinar carne e peixe assegura uma melhor absorção dos temperos, realçando os sabores e enriquecendo a oferta gastronómica do seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Esta máquina é ideal para cozinhas de restaurantes, unidades hoteleiras, empresas de catering e talhos, onde a conservação através de vácuo é fundamental para a gestão eficiente de stocks e para a manutenção da qualidade dos produtos. É perfeita para embalar carnes, peixes, vegetais e pratos confeccionados, quer seja para armazenamento prolongado ou para preparação em grande volume.

O aparelho é amplamente adequado para qualquer estabelecimento que ambicione otimizar o tempo de preparação dos alimentos e estender a sua vida útil, minimizando o desperdício e maximizando a rentabilidade. A sua robustez e funcionalidades avançadas fazem dela uma solução indispensável para operações intensivas e de grande volume.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (AxLxP)	560 x 640 x 450 mm
Barra de Soldadura	450 mm
Bomba de Vácuo	20/24 m³/h - 0.5 lt óleo
Dimensões da Câmara (AxLxP)	460 x 500 x 220 mm
Peso Líquido	60 kg
Peso Bruto	70 kg
Potência	0,90 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Q: Qual a vantagem da atmosfera progressiva?

A: A atmosfera progressiva permite a reentrada de ar por etapas, evitando danos em alimentos delicados e otimizando a selagem. Esta funcionalidade é crucial para manter a qualidade e a apresentação de produtos sensíveis, especialmente ao usar a opção de atmosfera modificada com gás.

Q: Este equipamento pode embalar produtos com molhos ou líquidos?

A: Sim, máquinas de vácuo de câmara, como este modelo, são ideais para embalar produtos com líquidos e molhos. O processo de vácuo ocorre dentro da câmara, garantindo uma selagem eficaz sem derrames, essencial para a preparação em grande volume.

Q: É possível usar gás inerte para embalar alimentos?

A: Sim, este equipamento permite a selagem com atmosfera modificada através da adição de gás inerte (MAP). Esta funcionalidade é perfeita para produtos que podem ser danificados por compressão no processo de vácuo normal, como carnes frescas, pizzas ou saladas prontas, protegendo a sua integridade.

Q: Como é feita a manutenção da bomba de vácuo?

A: A bomba de vácuo possui um sistema de autolimpeza, o que simplifica significativamente a

manutenção e prolonga a vida útil do componente. As instruções detalhadas de limpeza e verificação do óleo encontram-se no manual do utilizador, assegurando o bom funcionamento a longo prazo.

Q: Quais são as dimensões desta máquina de vácuo e o espaço necessário para a sua instalação?

A: A máquina de vácuo tem dimensões externas de 560x640x450 mm e a câmara de vácuo mede 460x500x220 mm. Recomenda-se um espaço adicional de segurança à volta do equipamento para ventilação adequada e acesso facilitado para futuras manutenções.