

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

Máquina de Vácuo Profissional Digital 450mm com Gás Inerte

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.436	Modelo:	UD2086.436
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	100 kg	Dimensões:	560 x 640 x 1050 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2086.436
Marca	UDI
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Potência	Até 3 kW

Descrição Resumida

Máquina de vácuo profissional com barra de soldadura de 450mm e bomba de 20/24m³/h. Inclui modos de reentrada de ar por etapas e atmosfera modificada para alimentos delicados.

Descrição Completa

máquina de vácuo profissional — Embaladora a Vácuo Digital — Principais Vantagens

Esta máquina de selagem a vácuo foi cuidadosamente concebida para satisfazer as exigências rigorosas de restaurantes, cozinhas profissionais e estabelecimentos hoteleiros, assegurando uma conservação exemplar de um vasto leque de géneros alimentícios. Com um aparelho de acondicionamento avançado, é possível prolongar significativamente a frescura dos seus produtos, minimizando o desperdício e aprimorando a gestão de stock em cozinhas de alta produção, hotéis e serviços de catering.

A tecnologia de reentrada de ar por etapas é um atributo crucial para o acondicionamento de iguarias delicadas. Evita a compressão excessiva e, subsequentemente, a deterioração de itens frescos, tenros ou com texturas sensíveis, como peixe, frutas e vegetais. Esta precisão garante que os seus ingredientes mantêm a sua integridade, aparência e qualidade até ao momento da confeção.

A capacidade de selagem com atmosfera modificada (MAP), através da adição de gás inerte, representa um avanço notável para o setor alimentar. Permite acondicionar produtos que seriam incompatíveis com o vácuo convencional, abrindo novas portas para a conservação e apresentação de alimentos. A bomba para criar vácuo, equipada com um sistema de autolimpeza e o contador de ciclos, assegura uma operação fluida e uma manutenção simplificada, contribuindo para a longevidade e fiabilidade do dispositivo.

Com um painel de comandos digital e programas específicos para marinar carne e peixe, este equipamento não só preserva os alimentos, como também agiliza os procedimentos de preparação, resultando numa maior eficiência operacional e na elaboração de pratos de qualidade superior. A sua robustez e funcionalidades avançadas fazem dela um investimento estratégico para qualquer negócio que ambicione excelência na conservação alimentar.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para restaurantes de alta cozinha, unidades hoteleiras, empresas de catering, talhos e peixarias, bem como outras instituições que necessitem de estender a durabilidade de alimentos frescos e confeccionados. A sua versatilidade permite o embalamento de carnes, peixe, vegetais, molhos e produtos sensíveis, otimizando a logística da cozinha e garantindo a qualidade desde a preparação inicial até ao consumo final. É uma ferramenta indispensável para chefs executivos, responsáveis de Food & Beverage e gerentes que procuram aprimorar a eficiência e a qualidade nos seus estabelecimentos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	560x640x1050 mm
Barra de Soldadura	450 mm
Bomba de Vácuo	20/24 m³/h (com óleo)
Dimensões da Câmara (LxPxA)	460x500x220 mm
Peso Líquido/Bruto	100 kg / 110 kg
Potência	0,9 kW
Tensão	230 V
Modos de Reentrada de Ar	Direto e por etapas
Selagem com Atmosfera Modificada	Sim, com adição de gás inerte
Bomba de Vácuo	Sistema de autolimpeza
Contador de Ciclos	Sim
Painel de Comandos	Digital
Programa Especial	Para marinar carne e peixe

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões desta máquina de vácuo profissional e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: Esta máquina de vácuo profissional possui dimensões de 560x640x1050 mm, e a câmara de vácuo tem 460x500x220 mm. Recomenda-se um espaço de segurança adicional à volta do equipamento para assegurar uma ventilação adequada e facilidade de operação, idealmente permitindo acesso para manutenção.

Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para esta máquina de vácuo? A: A máquina de vácuo requer uma tensão de 230 V e tem uma potência de 0,9 kW. É fundamental que a instalação elétrica seja realizada por um técnico qualificado, garantindo que a tomada e o circuito elétricos são compatíveis, para evitar sobrecargas e assegurar o bom funcionamento do equipamento.

Q: Como é feita a manutenção e limpeza da bomba de vácuo e do equipamento em geral? A: O equipamento inclui um sistema de autolimpeza para a bomba de vácuo, o que simplifica a manutenção diária. Para a limpeza geral, desligue a máquina e utilize um pano húmido com detergente neutro nas superfícies externas. A câmara de vácuo deve ser limpa regularmente para evitar a acumulação de resíduos, garantindo a higiene e a durabilidade do equipamento.

Q: É possível utilizar esta máquina para embalar produtos com atmosfera modificada? Quais os benefícios? A: Sim, esta máquina permite a selagem com atmosfera modificada através da adição de gás inerte. Esta funcionalidade é ideal para embalar produtos que possam ser danificados por compressão no processo normal de vácuo, como alimentos moles, sensíveis ou perecíveis, prolongando a sua vida útil, mantendo a frescura, textura e aparência, sendo uma vantagem crucial para setores como a restauração e hotelaria.

Q: Que tipos de alimentos podem ser processados com as funcionalidades de reentrada de ar por etapas e programa de marinar? A: A reentrada de ar por etapas evita danificar alimentos moles ou com texturas sensíveis, como bolos, queijos frescos ou alguns tipos de peixe. O programa especial de marinada para carne e peixe utiliza ciclos controlados de vácuo e repouso, promovendo uma absorção mais eficaz dos temperos e acelerando o processo de marinada, resultando em alimentos mais saborosos e tenros em menos tempo.