

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

Máquina de Vácuo de Câmara Digital ECO45 BIS, 2x450mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.438	Modelo:	UD2086.438
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	110 kg	Dimensões:	680 x 600 x 1050 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2086.438
Marca	UDI
Instalação	De Chão
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional de câmara com 2 barras de soldadura de 450mm e controlo digital. Ideal para selagem com gás inerte e produtos delicados.

Descricao Completa

Máquina de Vácuo Profissional — Máquina de Vácuo — Principais Vantagens

Este equipamento de vácuo profissional foi concebido para responder às exigências de conservação de alimentos no setor da restauração e hotelaria. A sua tecnologia avançada permite prolongar a validade e preservar a qualidade de uma vasta gama de produtos, essenciais para a eficiência de qualquer cozinha.

A versatilidade é um dos destaques desta seladora, oferecendo dois modos de reentrada de ar: direto e por etapas. A função de reentrada de ar por etapas é particularmente útil para embalar artigos delicados ou com texturas sensíveis, como pastelaria fina ou produtos frescos, evitando qualquer dano durante o processo de selagem rigoroso.

Para além disso, a capacidade de selagem com atmosfera modificada, através do uso de gás inerte, é fundamental para produtos que requerem um cuidado extra, prevenindo a compressão e a deterioração. Esta funcionalidade assegura que os seus ingredientes e criações culinárias mantêm a sua forma e frescura originais por mais tempo. Equipada com uma bomba de vácuo de autolimpeza e um painel de controlo digital, esta unidade garante uma operação eficiente e higiénica, minimizando a necessidade de manutenção frequente. O contador de ciclos integrado oferece um controlo preciso sobre a produção, otimizando os processos na sua cozinha profissional.

Um programa especial dedicado à marinagem de carne e peixe eleva as capacidades culinárias, permitindo intensificar sabores e texturas de forma rápida e eficiente. Esta característica representa um diferencial significativo para cozinhas que procuram a excelência gastronómica.

Aplicações Profissionais

Esta máquina é um pilar em restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, serviços de catering e talhos de prestígio que visam otimizar a conservação e a preparação culinária dos seus alimentos. A sua adaptabilidade permite o embalamento de porções individuais, grandes quantidades ou produtos delicados, garantindo a máxima higiene e segurança alimentar.

Para cozinhas de alta gastronomia, a selagem a vácuo com gás inerte é indispensável na proteção de itens sensíveis, como ervas frescas ou peixe de textura fina, preservando a sua integridade e prevenindo a oxidação. Adicionalmente, facilita a preparação antecipada de componentes para a

`mise en place`, mantendo a frescura e otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior movimento.

Em unidades hoteleiras e operações de catering com produção em larga escala, esta ferramenta é crucial para a gestão eficiente de stocks e a minimização do desperdício. A capacidade de embalar grandes volumes de carne, laticínios ou vegetais a vácuo, com ou sem gás inerte conforme a necessidade, expande significativamente o seu tempo de prateleira, simplifica o controlo de porções e assegura uma qualidade consistente em todas as refeições.

Para talhos e charcutarias especializadas, a funcionalidade de vácuo com gás inerte oferece uma vantagem distintiva para carnes maturadas, enchidos e queijos artesanais. Permite embalar estes produtos de forma a preservar as suas características organoléticas, proteger a textura e prolongar o seu prazo de validade, mantendo a qualidade superior que satisfaz as expectativas do cliente e simplificando o transporte e armazenamento sem comprometer o produto.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (C x L x A)	680 x 600 x 1050 mm
Barra de Soldadura	2 x 450 mm
Capacidade da Bomba de Vácuo	20/24 m³/h-Óleo
Dimensões da Câmara (C x L x A)	560 x 460 x 220 mm
Peso Líquido	110 kg
Peso Bruto	120 kg
Potência	0,9 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

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

A: A máquina de vácuo profissional ECO45 BIS DIGIT possui dimensões de 680x600x1050 mm. A câmara interna mede 560x460x220 mm. Recomenda-se um espaço adicional à volta do equipamento para ventilação e facilidade de operação, bem como para as barras de soldadura de 2x450 mm.

Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para a Máquina de Vácuo ECO45 BIS DIGIT?

A: Esta máquina de vácuo opera com uma tensão de 230 V e potência de 0,9 kW. Necessita de uma tomada elétrica compatível com estas especificações. Não requer instalação de gás ou água, com

exceção da possibilidade de ligação para uso de gás inerte para atmosfera modificada.

Q: Como se efetua a manutenção e limpeza da Máquina de Vácuo Profissional ECO45 BIS DIGIT?

A: A máquina possui uma bomba de vácuo com sistema de autolimpeza, simplificando a manutenção diária. Para a limpeza geral, utilize produtos adequados para superfícies de aço inoxidável, evitando abrasivos corrosivos. A limpeza regular da câmara e das barras de soldadura é crucial para a durabilidade e higiene do equipamento.

Q: Quais os principais benefícios da embalagem com atmosfera modificada (gás inerte) nesta máquina?

A: A embalagem com atmosfera modificada (gás inerte) permite proteger alimentos moles ou com texturas sensíveis que poderiam ser danificados por compressão no processo de vácuo tradicional. Esta funcionalidade prolonga a frescura dos produtos, mantendo a sua forma e textura originais, ideal para carnes e peixes delicados.

Q: Esta máquina de vácuo dispõe de programas especiais de funcionamento?

A: Sim, a máquina de vácuo ECO45 BIS DIGIT inclui um programa especial concebido para marinar carne e peixe, otimizando o processo e realçando o sabor dos alimentos. O painel de comandos digital e o contador de ciclos facilitam a gestão e personalização das operações de embalamento.