

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 Profissional com Gás Inerte, 2x550mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.440	Modelo:	UD2086.440
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	160 kg	Dimensões:	840 x 710 x 1050 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2086.440
Marca	UDI
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Potência	Até 3 kW

Descrição Resumida

Máquina de vácuo profissional 400V com injeção de gás inerte e dupla barra de soldadura de 550mm, perfeita para conservar alimentos delicados.

Descrição Completa

máquina de vácuo profissional — Máquina de Vácuo Industrial — Principais Vantagens

Este equipamento de embalagem a vácuo, concebido para cozinhas profissionais e estabelecimentos de hotelaria, constitui uma solução avançada e eficaz para a preservação de alimentos. Com a sua capacidade de funcionamento com injeção de gás, prolonga significativamente a durabilidade de produtos perecíveis, resguardando a sua textura e frescura originais. É a escolha ideal para cozinhas de grande volume, restaurantes e hotéis que buscam otimizar o planeamento de stocks e diminuir o desperdício alimentar.

A introdução de ar por fases representa uma funcionalidade crucial, especialmente útil para artigos delicados como peixe ou frutas tenras, evitando qualquer dano provocado por compressão excessiva. O painel de controlo digital e um programa específico para marinagem facilitam os processos de preparação, assegurando resultados uniformes e de elevada qualidade.

Dotada de uma bomba de vácuo com sistema de autolimpeza e um monitor de ciclos, esta seladora garante uma operação higiénica e controlada, indispensável para qualquer ambiente de processamento alimentar. As duas barras de soldadura de 550 mm asseguram uma vedação resistente e duradoura. Para os seus clientes, isso significa maior frescura dos produtos, redução de custos e otimização do tempo de preparação.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é perfeitamente adequado para uma ampla variedade de estabelecimentos, incluindo restaurantes de alta cozinha, unidades hoteleiras com serviço de catering, talhos e peixarias com requisitos de embalagem sem ar, e delicatessens que procuram apresentar produtos frescos e perfeitamente conservados. A sua capacidade de processar grandes quantidades de alimentos e a adaptabilidade a diferentes tipos de produtos tornam-na uma ferramenta indispensável para melhorar os processos de conservação e preparação.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (AxLxP)	840 x 710 x 1050 mm
Barra de Soldadura	2 x 550 mm
Bomba de Vácuo	60/72 m³/h
Dimensões da Câmara (LxPxA)	720 x 570 x 220 mm
Peso Líquido	160 kg
Peso Bruto	170 kg
Potência	1,45 kW
Tensão	400 V
Gás Inerte	Sim
Modos de Reentrada de Ar	Direto e Por Etapas
Sistema de Autolimpeza Bomba	Sim
Contador de Ciclos	Sim
Painel de Comandos	Digital
Programa de Marinagem	Sim

Perguntas Frequentes

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

A: Esta máquina de embalagem profissional possui dimensões de 840x710x1050 mm, e a câmara de vácuo mede 720x570x220 mm. Aconselha-se reservar espaço adicional para ventilação e para facilitar o acesso durante a manutenção.

Q: Quais os requisitos elétricos para instalar este equipamento?

A: O equipamento requer uma tensão de 400 V e uma potência de 1,45 kW. É fundamental que a sua instalação elétrica seja trifásica e compatível, com uma ficha adequada, para assegurar o funcionamento seguro e eficiente.

Q: Como funciona a reentrada de ar por etapas e quais os seus benefícios?

A: A reentrada de ar por etapas permite a introdução gradual de ar na câmara, prevenindo que alimentos moles ou sensíveis sejam danificados por compressão súbita. Esta tecnologia é ideal para

proteger a integridade de produtos como peixe fresco ou pão.

Q: Esta máquina de embalagem oferece um programa de marinagem?

A: Sim, este modelo inclui um programa específico concebido para marinar eficazmente carne e peixe, otimizando o processo e os resultados em comparação com métodos tradicionais. Esta funcionalidade aumenta a versatilidade do equipamento em cozinhas profissionais.

Q: Para que tipo de negócios esta selagem a vácuo é mais indicada?

A: Dada a sua robustez e funcionalidades avançadas, esta máquina de vácuo é ideal para restaurantes de elevado padrão, hotéis, talhos, peixarias e delicatessens que necessitam de embalar grandes volumes de alimentos e prolongar a sua vida útil, mantendo a frescura e qualidade.