

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

Máquina de Vácuo de Câmara 90 cm com Atmosfera Modificada

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.441	Modelo:	UD2086.441
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	200 kg	Dimensões:	1040 x 710 x 1050 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2086.441
Marca	UDEX
Instalação	De Chão
Potência	Até 3 kW
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional de câmara 90cm, 400V, com atmosfera modificada e gás inerte para ótima preservação de alimentos e proteção de texturas sensíveis. Essencial para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

máquina de vácuo com atmosfera modificada — Máquina de Vácuo — Principais Vantagens

Este equipamento de vácuo de câmara de 90 cm destaca-se como a solução ideal para cozinhas profissionais e unidades de restauração que procuram otimizar a preservação de alimentos frescos e delicados. A sua tecnologia avançada de atmosfera modificada por injeção de gás inerte prolonga significativamente a durabilidade dos produtos, salvaguardando a cor natural da carne e a frescura de frutas e legumes, um fator crucial para a qualidade e apresentação dos pratos.

Com dois modos de reentrada de ar – direto e por etapas – este sistema evita danos em alimentos moles ou com texturas sensíveis, assegurando uma selagem perfeita e segura. A robusta bomba de vácuo, equipada com autolimpeza, em conjunto com o painel digital de comandos, simplifica a operação e manutenção, garantindo um desempenho consistente e elevados padrões de higiene.

O programa exclusivo para marinar carne e peixe, assim como o contador de ciclos, confere flexibilidade e controlo rigoroso ao processo, tornando-o uma ferramenta indispensável para chefs e profissionais que exigem a máxima qualidade na preparação e conservação dos seus ingredientes. Esta máquina cumpre as normas de segurança e higiene mais exigentes, com certificação CE aplicável ao setor.

Aplicações Profissionais

Perfeita para restaurantes de alta cozinha, estabelecimentos hoteleiros, talhos de qualidade, supermercados, serviços de catering e cozinhas de produção que necessitem de embalar e conservar grandes volumes de alimentos. É particularmente indicada para produtos frescos como carnes vermelhas, peixes delicados, charcutaria variada, queijos artesanais, frutas e legumes que beneficiam do ambiente controlado pela atmosfera modificada e da injeção de gás inerte. Adapta-se a operações com elevada exigência de higiene e eficiência, suportando múltiplos ciclos contínuos de trabalho.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (C x L x A)	1040 x 710 x 1050 mm
Barra de Soldadura	900 / 500 mm
Bomba de Vácuo	100 / 120 m³/h - Óleo
Dimensões da Câmara (C x L x A)	920 x 570 x 220 mm
Peso Líquido	200 kg
Peso Bruto	210 kg
Potência	2,4 kW
Tensão	400 V
Modos de Reentrada de Ar	Direto e por etapas
Selagem	Com atmosfera modificada e gás inerte
Função Especial	Marinar carne e peixe
Funcionalidades Adicionais	Sistema de autolimpeza da bomba, contador de ciclos, painel digital

Perguntas Frequentes

P: Qual a vantagem da atmosfera modificada com gás inerte?

R: A injeção de gás inerte permite preservar a cor natural de carnes frescas e evita que alimentos com alto teor de humidade, como frutas e legumes, sofram danos por compressão. Desta forma, prolonga-se significativamente a sua vida útil e qualidade, garantindo uma apresentação impecável dos produtos.

P: Como funciona o sistema de reentrada de ar por etapas?

R: Este sistema inovador liberta o ar gradualmente após a selagem a vácuo, prevenindo que alimentos macios ou frágeis sejam esmagados ou deformados. Assim, assegura-se a integridade estrutural e a apresentação ideal dos produtos embalados, crucial para a satisfação do cliente.

P: Esta máquina é adequada para grandes volumes de embalamento?

R: Sim, foi concebida para uso intensivo em ambientes profissionais, como cozinhas industriais e restaurantes de grande porte. Com uma potente bomba de vácuo de 100/120 m³/h e uma câmara interna espaçosa, garante alta produtividade e eficiência em operações de embalamento de grandes volumes.

P: Quais os requisitos de instalação elétrica para esta máquina de vácuo?

R: Esta máquina requer uma tensão de 400 V e possui uma potência de 2,4 kW. É fundamental que a instalação elétrica seja efetuada por um técnico qualificado, seguindo as normas de segurança aplicáveis e garantindo uma ligação trifásica adequada para o seu bom funcionamento.

P: Como é feita a manutenção e limpeza da máquina de vácuo com sistema de autolimpeza para a bomba?

R: A máquina Eco 90 Bis dispõe de uma bomba com sistema de autolimpeza, simplificando a manutenção diária. Para a limpeza geral, utilize detergentes neutros e panos macios, evitando sempre produtos abrasivos ou jatos de água de alta pressão. Consulte o manual do utilizador para instruções mais específicas.