

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Seladora a Vácuo Profissional VG600 LCD 230V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.446	Modelo:	UD2086.446
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	100 kg	Dimensões:	610 x 600 x 560 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2086.446

FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação da Máquina Seladora a Vácuo VG600 LCD? A: A Máquina Seladora a Vácuo VG600 LCD possui dimensões de 610x600x560 mm (largura x profundidade x altura). Para um funcionamento eficiente, é recomendado considerar um espaço adicional para acesso e manutenção, bem como para a ligação aos equipamentos externos., Q: Quais são os requisitos de instalação para a Máquina Seladora a Vácuo VG600 LCD? A: Para um funcionamento adequado, a máquina requer uma ligação a um compressor de ar de 1,5 a 2 HP (aproximadamente 20 litros de compressor) e a um cilindro de gás alimentar, caso opte pela selagem com injeção de gás. A tensão elétrica necessária é de 230 V e a potência de 1,8 kW. A máquina deve ser ligada 15 a 20 minutos antes de iniciar o trabalho para que o ferro de selagem atinja a temperatura ideal de 160° a 165° C., Q: Como é realizada a manutenção e limpeza da Máquina Seladora a Vácuo VG600 LCD? A: A limpeza regular é fundamental para a durabilidade e higiene da máquina. Recomenda-se a limpeza das superfícies e componentes, garantindo que não haja resíduos de alimentos. Para o funcionamento da bomba de vácuo, é crucial a verificação periódica do óleo e a sua substituição, conforme indicado no manual do utilizador, para manutenção do desempenho ideal., Q: A máquina de selagem a vácuo VG600 LCD efetua o corte do filme de embalagem? A: Sim, a Máquina Seladora a Vácuo VG600 LCD está equipada para cortar o filme de embalagem em ambos os lados, direito e esquerdo, proporcionando maior conveniência e eficiência no processo de selagem., Q: Qual o tipo de selagem utilizada na Máquina Seladora a Vácuo VG600 LCD? A: A selagem na Máquina Seladora a Vácuo VG600 LCD é realizada através de um pistão pneumático, o que assegura uma selagem firme e uniforme nas embalagens.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Máquina Seladora a Vácuo, Seladora Profissional, Equipamento Vácuo HORECA

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12465

Alt Text Imagens

Maquina Vacuo Termoseladora Vg600 Lcd Máquina de vácuo termoseladora industrial VG600 com ecrã LCD e suporte para rolo de filme em aço inoxidável.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Maquina Vacuo Termoseladora Vg600 Lcd

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PREPARAÇÃO DINÂMICA > Máquinas de Embalar a Vacuo

Categorias Secundárias

PREPARAÇÃO DINÂMICA

Upsells (SKU Título)	MS0440.317.025B
Uso Profissional - Dicas	Assegure sempre que a máquina atinge a temperatura ideal de selagem (160 °C - 165 °C) ligando-a 15-20 minutos antes do uso para garantir uma selagem hermética e segura, crucial para a integridade do vácuo., Para produtos delicados ou com alto teor de humidade, utilize a função de injeção de gás alimentar. Esta técnica previne a compressão excessiva e a deformação, mantendo a textura e a apresentação originais, além de otimizar a conservação., Realize calibrações periódicas dos sensores de vácuo e da barra de selagem para manter a consistência e a eficácia do equipamento. Uma manutenção preventiva rigorosa assegura a longevidade e a performance ideal da máquina., Ao embalar líquidos ou produtos com molho, utilize sacos adequados e posicione-os de forma a evitar que o líquido seja aspirado para a bomba, o que pode comprometer o vácuo e danificar o equipamento.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Compras em Hotelaria e Restauração
Descrição Curta Original	Selantes que fazem o vácuo e entram com gás alimentar por compensação. Para funcionar corretamente, a máquina de selagem deverá estar ligada a um compressor de ar de 1,5 a 2 HP (cerca de 20 litros de compressor) Estar ligada a um cilindro de gás alimentar. A placa eletrônica possui um sensor de vácuo. A máquina corta o filme para os 2 lados (direita e esquerda). A placa superior está fixa. Devemos ligar a máquina 15/20 minutos antes de começar a trabalhar com o mesmo ferro para chegar em temperatura (160 ° – 165 °) A selagem é feita através de um pistão pneumático.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 610x600x560 mm Bomba de vácuo /h 20/24 /H-0il m3/h Dimensão Máx. Container 265x325 mm Peso líquido:-Bruto 90-100 kg Potência: 1,8 kw Pressão máx. bar 3/4 Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	HRLAVM,HE445815,HE445839,HE445822

Uso Profissional - Casos de Uso

Cozinhas de Produção Centralizada e Hotelaria: Em grandes cozinhas de hotéis ou unidades de produção centralizada, a VG600 LCD é fundamental para o pré-preparo e conservação de componentes de pratos. Permite embalar a vácuo grandes quantidades de carnes marinadas, vegetais branqueados ou molhos, garantindo que os ingredientes mantêm as suas características organoléticas e nutricionais até ao momento da finalização, otimizando o fluxo de trabalho e minimizando perdas., **Restauração de Alta Cozinha e Sous Vide:** Para chefs que utilizam técnicas de sous vide, esta seladora é crucial. A capacidade de criar um vácuo perfeito e, se necessário, injetar gás alimentar em produtos delicados, como peixes ou espumas, protege a integridade estrutural e a textura. Permite embalar porções individuais ou semi-preparados para cozedura a baixa temperatura, assegurando resultados consistentes e precisos em cada serviço, além de facilitar a gestão de stocks., **Talhos, Peixarias e Charcutarias em Supermercados:** Em secções de frescos de supermercados ou talhos gourmet, a VG600 LCD é utilizada para embalar a vácuo carnes frescas, enchidos ou peixe, prolongando a sua validade e melhorando a apresentação. A opção de injeção de gás alimentar é particularmente útil para produtos que beneficiam de uma atmosfera protetora, como carnes vermelhas, que mantêm a sua cor e frescura por mais tempo, aumentando a atratividade para o cliente final e reduzindo o desperdício por oxidação.

Uso Profissional - Introdução

A Máquina Seladora a Vácuo Profissional VG600 LCD é um equipamento indispensável para qualquer operação de hotelaria, restauração ou catering em Portugal que procure otimizar a conservação alimentar, reduzir o desperdício e elevar a qualidade dos seus produtos. Com a capacidade de criar vácuo e injetar gás alimentar, este selador garante a máxima frescura e prolonga significativamente a vida útil de ingredientes e preparações, assegurando consistência e segurança alimentar em ambientes de alta exigência.

Instalação

De Bancada

Tensão

230V Monofásico

Potência

Até 3 kW

Descricao Resumida

Seladora a vácuo profissional 230V com LCD. Preserva alimentos com ou sem injeção de gás, otimiza frescura e reduz desperdício.

Descricao Completa

máquina seladora a vácuo — Preservação Alimentar — Principais Vantagens

A seladora a vácuo profissional VG600 LCD é concebida para otimizar a conservação alimentar em espaços de restauração e hotelaria. Este equipamento assegura a máxima frescura e prolonga a vida útil dos produtos. Com um sistema de embalagem que permite a introdução de gás alimentar por compensação, previne a compressão de alimentos delicados e mantém as suas características organoléticas de forma eficaz.

Esta máquina de vácuo robusta e eficiente é ideal para estabelecimentos que procuram elevar a qualidade do seu armazenamento e reduzir o desperdício, oferecendo uma solução fiável para o vácuo de produtos líquidos ou sólidos. A sua operação intuitiva, facilitada por um ecrã LCD e sensores, garante um controlo preciso e resultados consistentes em cada utilização. A capacidade de selagem bidirecional e a placa superior fixa, juntamente com o processo pneumático controlado por pistão, sublinham a durabilidade e a performance superior deste modelo, fundamental para as exigências diárias de cozinhas profissionais. A preparação de 15 a 20 minutos antes do uso garante a temperatura ideal para uma selagem perfeita e segura.

Aplicações Profissionais

Este equipamento para vácuo é indispensável em restaurantes, hotéis, talhos, supermercados e todas as cozinhas industriais que necessitam de uma conservação alimentar eficiente. É particularmente útil para técnicas *sous vide*, armazenamento a longo prazo de carnes, peixes, vegetais e produtos pré-preparados, bem como para embalagem de produtos sensíveis que requerem injeção de gás. A sua versatilidade torna-a uma adição valiosa para qualquer negócio que vise otimizar a sua gestão de inventário e a frescura dos seus produtos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	610x600x560 mm
Bomba de Vácuo	20/24 m³/h
Dimensão Máx. de Contentor	265x325 mm
Peso Líquido/Bruto	90-100 kg
Potência	1,8 kW
Pressão Máx.	3/4 bar

Característica	Detalhe
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Quais são os requisitos de um compressor de ar para o funcionamento da seladora de vácuo VG600 LCD?

A máquina necessita de um compressor de ar com 1,5 a 2 HP, o que corresponde aproximadamente a 20 litros de compressor, para operar corretamente e garantir um processo de vácuo eficiente.

É possível embalar com gás alimentar utilizando esta seladora a vácuo?

Sim, este equipamento permite a introdução de gás alimentar por compensação. Para tal, é essencial que esteja ligado a um cilindro de gás alimentar, assegurando a conservação ideal de produtos sensíveis.

Que tipos de contentores são compatíveis com a máquina de selagem a vácuo VG600 LCD?

A máquina é compatível com uma vasta gama de contentores, desde que a sua dimensão máxima não exceda 265x325 mm. Esta versatilidade permite adaptar o processo de vácuo a diversas necessidades de embalagem.

Como posso garantir uma selagem ideal e segura com esta máquina?

Para assegurar uma selagem perfeita e segura, deve ligar a máquina 15 a 20 minutos antes de iniciar o trabalho. Este tempo permite que a barra de selagem atinja a temperatura ideal de 160 °C - 165 °C.

Como é realizada a manutenção e limpeza da Máquina Seladora a Vácuo VG600 LCD?

A limpeza regular das superfícies e componentes é fundamental para a durabilidade e higiene da máquina, evitando resíduos. A verificação periódica e substituição do óleo da bomba de vácuo, conforme o manual, é crucial para manter o desempenho ideal.