

# 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 Seladora de Vácuo Profissional com Painel LCD 610x600 mm

### Informacoes do Produto

|        |            |            |                     |
|--------|------------|------------|---------------------|
| SKU:   | UD2086.448 | Modelo:    | UD2086.448          |
| Marca: | UDEX       | EAN:       | N/D                 |
| Peso:  | 140 kg     | Dimensões: | 610 x 600 x 1100 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |            |
|--------|------------|
| Marca  | UDEX       |
| Modelo | UD2086.448 |

## FAQ

Q: Quais as dimensões e requisitos de espaço para a máquina de vácuo termoseladora? A: A máquina de vácuo termoseladora possui dimensões de 610x600x1100 mm. Para um funcionamento adequado, necessita de ser ligada a um compressor de ar de 1,5 a 2 HP (aproximadamente 20 litros) e a um cilindro de gás alimentar. É crucial garantir espaço suficiente em redor do equipamento para ventilação e acessibilidade., Q: Como é feita a instalação e quais são os requisitos elétricos para este equipamento? A: A instalação requer a ligação a um compressor de ar de 1,5 a 2 HP e a um cilindro de gás alimentar. A máquina funciona com uma tensão de 230 V. Recomenda-se ligar o equipamento 15 a 20 minutos antes de iniciar o trabalho para que o ferro atinja a temperatura ideal de 160° a 165° C, assegurando uma selagem eficiente e de qualidade., Q: De que forma se deve realizar a manutenção e limpeza da máquina de vácuo termoseladora? A: Para a manutenção, é fundamental verificar regularmente a bomba de vácuo e o estado dos selantes. A limpeza deve ser efetuada com produtos adequados para equipamentos de preparação alimentar, garantindo a higiene e prolongando a vida útil do equipamento. Consulte o manual do utilizador para instruções detalhadas de limpeza e manutenção diária., Q: A máquina inclui algum acessório ou é compatível com outros equipamentos de selagem? A: A máquina termoseladora é projetada para ser compatível com diferentes tipos de filme e, embora não inclua acessórios específicos na compra base, pode ser integrada em linhas de produção existentes. Para informações sobre compatibilidade com outros sistemas ou acessórios opcionais, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente., Q: Este equipamento possui garantia e qual o processo de assistência técnica? A: Sim, a máquina de vácuo termoseladora beneficia de uma garantia padrão do fabricante. Em caso de necessidade de assistência técnica, a nossa equipa especializada está disponível para apoio e resolução de problemas, garantindo o bom funcionamento do seu equipamento. Entre em contacto connosco para acionar a garantia ou solicitar suporte técnico.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

máquina vácuo termoseladora, equipamento vácuo HORECA, selagem a vácuo profissional

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

12467

**Alt Text Imagens**

Maquina Vacuo Termoseladora Vg800 Lcd Máquina de vácuo termoseladora industrial VG800 LCD em aço inoxidável para embalagem alimentar profissional.

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Maquina Vacuo Termoseladora Vg800 Lcd

**Estado WooCommerce**

publish

**Estado Optimização**

published

**Categoria Proposta (IA)**

PREPARAÇÃO DINÂMICA > Máquinas de Embalar a Vacuo

**Categorias Secundárias**

PREPARAÇÃO DINÂMICA

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Upsells (SKU   Título)</b>          | MS0440.317.025B,MS0440.317.004B,MS0440.317.008B                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Uso Profissional - Dicas</b>        | <p>Assegure a pré-aquecimento do ferro de selagem (160°C a 165°C) por 15-20 minutos antes do uso, para garantir uma selagem uniforme e resistente, evitando falhas na barreira protetora., Verifique regularmente a pressão do compressor de ar e o nível do gás alimentar, pois são cruciais para o funcionamento eficiente do sistema de vácuo e selagem., Utilize filmes de embalagem de espessura e composição adequadas ao tipo de produto e ao método de conservação (vácuo ou atmosfera modificada), para maximizar a durabilidade e a segurança alimentar., Implemente um plano de manutenção preventiva que inclua a verificação e substituição periódica dos elementos de aquecimento, borrachas de vácuo e limpeza profunda, para prolongar a vida útil do equipamento e manter a sua performance.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Uso Profissional - Perfis</b>       | Chef Executivo, Gestor de F&B (Food & Beverage), Responsável de Produção em Cozinhas Centrais                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Descrição Curta Original</b>        | <p>&lt;p&gt;Selantes que fazem o vácuo e entram com gás alimentar por compensação.&lt;br /&gt; 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)&lt;br /&gt; Estar ligada a um cilindro de gás alimentar.&lt;br /&gt; A placa eletrônica possui um sensor de vácuo.&lt;br /&gt; A máquina corta o filme para os 2 lados (direita e esquerda). A placa superior está fixa.&lt;br /&gt; Devemos ligar a máquina 15/20 minutos antes de começar a trabalhar com o mesmo ferro para chegar em temperatura (160 ° – 165 °)&lt;br /&gt; A selagem é feita com um pistão pneumático.&lt;/p&gt; </p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Descrição Original (1/2)</b>        | <p>&lt;p&gt;Dimensões: 610x600x1100 mm&lt;br /&gt; Bomba de vácuo /h 20/24 /H-Oil m3/h&lt;br /&gt; Dimensão Máx. Container 265x325 mm&lt;br /&gt; Peso líquido:-Bruto 140-150 kg&lt;br /&gt; Potência: 1,8 kw&lt;br /&gt; Pressão máx. bar 3/4&lt;/p&gt; &lt;p&gt;Tensão: 230 V&lt;/p&gt; </p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Cross-sells (SKU   Título)</b>      | HRFD10L10L600S,HRFDG8L600E,HRFDG8L8L600S,HRFDG8L600S                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Uso Profissional - Casos de Uso</b> | <p>Cozinhas de Produção Centralizada (Catering): Em cozinhas de catering de grande volume, a termoseladora é utilizada para embalar refeições pré-confecionadas, porções de ingredientes frescos ou semi-preparados, e produtos de charcutaria, assegurando a sua integridade durante o transporte e prolongando a sua vida útil. A selagem hermética e a possibilidade de vácuo ou atmosfera modificada são cruciais para manter a qualidade e a segurança alimentar até à entrega final., Hotéis e Resorts com Serviço de Quartos e Buffets: Hotéis de grande dimensão empregam este equipamento para a preparação antecipada de componentes para o serviço de quartos, buffets de pequeno-almoço ou eventos. Permite porcionar e selar a vácuo carnes, peixes, vegetais e até sobremesas, facilitando a organização, minimizando o desperdício e assegurando a disponibilidade rápida de produtos frescos e seguros, com um controlo rigoroso da qualidade e consistência., Talhos e Peixarias Gourmet Integrados em Grandes Superfícies ou Hotéis: Em talhos ou peixarias de elevada rotação, a máquina de vácuo termoseladora é fundamental para embalar porções de carne ou peixe fresco, marinados ou produtos fumados. A selagem a vácuo protege contra a oxidação e a contaminação cruzada, mantendo as características organoléticas dos produtos e apresentando-os de forma higiénica e apelativa ao cliente final.</p> |

**Uso Profissional -  
Introdução**

A Máquina de Vácuo Termoseladora com Painel LCD 610x600 mm é uma ferramenta indispensável para otimizar os processos de conservação e preparação em cozinhas profissionais e unidades de produção alimentar. Este equipamento permite selar eficazmente produtos embalados a vácuo ou em atmosfera modificada, garantindo maior durabilidade, frescura e segurança alimentar, essencial para a gestão de stocks e a oferta de produtos de qualidade superior na hotelaria, restauração e catering.

**Instalação**

De Chão

**Largura (mm)**

600–1000 mm

**Potência**

Até 3 kW

**Tensão**

230V Monofásico

**Descricao Resumida**

Máquina seladora de vácuo profissional com painel LCD, ideal para conservar alimentos. Garante selagem eficaz com ou sem gás alimentar.

**Descricao Completa**

**máquina vácuo termoseladora — Máquina Seladora de Vácuo – Principais Vantagens**

Esta seladora de embalagens com vácuo e painel LCD integra perfeitamente qualquer ambiente de produção alimentar exigente. Concebida para otimizar os seus processos de embalamento, esta máquina garante uma selagem hermética e eficaz, prolongando significativamente a frescura e a durabilidade dos produtos. A sua interface intuitiva e design robusto tornam-na indispensável para cozinhas profissionais, hotéis e estabelecimentos de restauração.

Equipada com tecnologia de ponta, este equipamento oferece controlo preciso sobre o processo de selagem, assegurando resultados consistentes e de alta qualidade. A integração de um sistema para gás alimentar permite o embalamento em atmosfera modificada, ideal para carnes, queijos e vegetais, preservando as suas propriedades organoléticas. É um investimento fundamental para a eficiência e a sustentabilidade dos seus produtos.

**Aplicações Profissionais**

Em cozinhas de produção centralizada, esta termoseladora é uma peça-chave para o embalamento de refeições pré-confecionadas e ingredientes diversos. Garante a integridade e segurança alimentar durante o transporte, vital para serviços de catering e distribuição. A sua capacidade de selagem a

vácuo ou com atmosfera modificada é crucial para manter a qualidade até à entrega.

A versatilidade da ferramenta é igualmente valorizada em hotéis e resorts, onde a preparação antecipada de componentes para serviço de quartos e buffets é uma constante. Permite porcionar e selar uma vasta gama de produtos, desde carnes e peixes a sobremesas, otimizando a gestão de stocks e minimizando o desperdício, ao mesmo tempo que assegura a qualidade e a consistência dos alimentos.

Para talhos e peixarias gourmet, este dispositivo é essencial na embalagem de porções frescas, marinados ou produtos fumados. A vedagem a vácuo protege contra a oxidação e contaminação, mantendo as características organoléticas originais e apresentando os produtos de forma higiénica e apelativa.

### Características Técnicas

|                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| Dimensões (LxPxA)            | 610x600x1100 mm |
| Bomba de Vácuo               | 20/24 m³/h      |
| Dimensão Máxima do Container | 265x325 mm      |
| Peso Líquido/Bruto           | 140 kg / 150 kg |
| Potência                     | 1,8 kW          |
| Pressão Máxima               | 3/4 bar         |
| Tensão                       | 230 V           |

### Perguntas Frequentes

**P: Quais as dimensões e requisitos de espaço para a máquina de vácuo termoseladora?**

R: A máquina tem dimensões de 610x600x1100 mm. Para operar corretamente, precisa de um compressor de ar de 1,5 a 2 HP e um cilindro de gás alimentar, garantindo espaço para ventilação e acesso.

**P: Como é feita a instalação e quais os requisitos elétricos?**

R: A instalação implica ligar a um compressor de ar de 1,5 a 2 HP e a um cilindro de gás alimentar. O equipamento funciona a 230 V e deve ser ligado 15-20 minutos antes do uso, para que o ferro atinja 160°-165°C para uma selagem eficiente.

**P: De que forma se deve realizar a manutenção e limpeza desta seladora de vácuo?**

R: É crucial verificar regularmente a bomba de vácuo e os selantes. A limpeza deve ser feita com produtos apropriados para equipamentos alimentares, o que assegura a higiene e prolonga a vida útil do aparelho. Consulte o manual para detalhes.

**P: A máquina inclui acessórios ou é compatível com outros equipamentos de selagem?**

R: Esta máquina é compatível com vários tipos de filme, mas não inclui acessórios na compra base. Pode ser integrada em linhas de produção existentes; contacte o nosso apoio ao cliente para informações sobre acessórios opcionais e compatibilidade com outros sistemas.

**P: Este equipamento beneficia de garantia e qual o processo de assistência técnica?**

R: Sim, a máquina de vácuo termoseladora dispõe de uma garantia padrão do fabricante. Em caso de necessidade, a nossa equipa especializada oferece apoio e resolução de problemas, assegurando o bom funcionamento. Entre em contacto para acionar a garantia ou solicitar suporte técnico.