

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 Vácuo Campânula Profissional 430mm, 12m³/h

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.456	Modelo:	UD2086.456
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	50 kg	Dimensões:	450 x 450 x 180 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2086.456
Marca	UDEX
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Máquina de vácuo de campânula profissional com barra de soldadura de 430mm, bomba de 12m³/h e 6 programas de trabalho. Com Soft Air e auto-limpeza.

Descricao Completa

máquina vácuo campânula — Máquina de Vácuo — Principais Vantagens

Eleve a eficiência da sua cozinha profissional com esta máquina compacta de selagem a vácuo, projetada para otimizar a conservação de alimentos em restaurantes e hotelaria. A sua capacidade de selagem avançada garante que os produtos mantenham a frescura, sabor e textura por muito mais tempo, reduzindo o desperdício alimentar e maximizando a rentabilidade do seu negócio. É a ferramenta certa para estabelecimentos que procuram soluções de embalamento robustas e fiáveis.

Equipada com uma barra de selagem de 430 mm e uma bomba de vácuo de alta performance de 12 m³/h, este aparelho garante uma selagem hermética e segura em diversas categorias de alimentos. A construção duradoura e os materiais de alta qualidade asseguram uma longa vida útil e desempenho consistente, mesmo em ambientes de utilização intensa. A facilidade de operação e a baixa manutenção tornam-na indispensável para a gestão eficiente de inventários e a preparação de refeições.

Com seis programas de trabalho predefinidos e a funcionalidade Soft Air para uma atmosfera progressiva, adapta-se perfeitamente a diferentes tipos de alimentos, desde os mais delicados aos mais resistentes. A bomba de vácuo autolimpante simplifica os procedimentos de manutenção pós-operacional, garantindo que o equipamento esteja sempre pronto para o próximo serviço, prolongando a sua vida útil e mantendo a sua performance de topo.

Aplicações Profissionais

Esta embaladora a vácuo é perfeita para uma ampla gama de estabelecimentos profissionais. Em restaurantes, otimiza a preparação e conservação de ingredientes frescos e pratos confeccionados, permitindo um planeamento de ementas mais eficiente. Na hotelaria e serviços de catering, facilita o armazenamento de grandes volumes de alimentos e a preparação de embalagens individuais ou porções. Também é a solução ideal para cozinhas industriais e charcutarias, onde a selagem a vácuo é crucial para a segurança alimentar e a preservação da qualidade dos produtos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	450x450x180 mm
Barra de Soldadura	430 mm
Bomba de Vácuo	12 m³/h
Peso Bruto	50 kg
Potência	0,35 kW
Tensão	230 V
Programas de Trabalho	6
Funcionalidade Soft Air	Sim (atmosfera progressiva)
Bomba de Vácuo Autolimpante	Sim
Barra de Solda	Removível com cabos desconectáveis

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões desta máquina de vácuo e que espaço requer para instalação?

A: Esta máquina de vácuo de campânula tem dimensões de 450x450x180 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional de segurança à volta para ventilação adequada e manuseamento confortável, especialmente na parte traseira para acessos de manutenção.

Q: Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento desta máquina de vácuo?

A: A máquina de vácuo requer uma tensão de 230 V e tem uma potência de 0,35 kW. É crucial garantir que a instalação elétrica no local de operação suporta estes requisitos para um funcionamento seguro e eficiente do equipamento.

Q: Como se realiza a manutenção e limpeza da bomba de vácuo autolimpante?

A: A bomba de vácuo é autolimpante. Após o uso diário, o processo de autolimpeza permite que a bomba funcione continuamente durante uma hora, garantindo a sua higiene e prolongando a sua vida útil. Para a limpeza geral, siga as instruções do manual do fabricante, evitando produtos abrasivos.

Q: Quantos programas de trabalho estão disponíveis nesta máquina de vácuo?

A: Esta máquina de vácuo oferece 6 programas de trabalho distintos, proporcionando flexibilidade para diversos tipos de alimentos e necessidades de embalagem. Poderá configurar e ajustar cada programa de acordo com as especificidades do produto a embalar.

Q: O que é a função Soft Air na máquina de vácuo?

A: A função Soft Air (atmosfera progressiva) pode ser ligada ou desligada diretamente do painel eletrónico. Esta funcionalidade assegura uma entrada de ar gradual na câmara, sendo ideal para embalar produtos delicados e evitar danos ou deformações durante o processo.