

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



Hotelequip.pt

Máquina de Vácuo de Câmara Profissional 250mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.476	Modelo:	UD2086.476
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	30 kg	Dimensões:	320 x 500 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2086.476

FAQ

Q: Quais as dimensões da máquina de vácuo Ecotype 250mm e o espaço necessário para a sua instalação? A: A máquina de vácuo Ecotype 250mm possui dimensões externas de 320x500x270 mm (largura x profundidade x altura). A câmara interna mede 260x300x110 mm. É recomendável garantir espaço adicional em volta do equipamento para ventilação adequada e facilidade de operação e manutenção, especialmente considerando a necessidade de acesso para limpeza e inspeção. Verifique a área disponível na sua cozinha industrial para assegurar uma integração perfeita., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para esta máquina de vácuo? A: A máquina de vácuo Ecotype 250mm opera com uma tensão de 230 V e tem uma potência de 0,35 kW. Requer uma ligação elétrica monofásica padrão. É aconselhável que a instalação seja realizada por um eletricista qualificado para garantir a segurança e o cumprimento das normas elétricas em vigor, evitando sobrecargas e assegurando o bom funcionamento do equipamento., Q: Como deve ser efetuada a manutenção e limpeza da máquina de vácuo Ecotype 250mm? A: Para assegurar a longevidade e o desempenho ideal da máquina de vácuo, a limpeza regular é fundamental. Após cada utilização, limpe a câmara e as barras de soldadura com um pano húmido e detergente neutro, evitando produtos abrasivos. Verifique o nível do óleo da bomba de vácuo (6m³/h) periodicamente e proceda à sua substituição conforme as indicações do manual do utilizador, ou quando o óleo apresentar sinais de contaminação. A manutenção preventiva, incluindo a verificação das vedações, é crucial para prevenir perdas de vácuo e garantir o bom funcionamento.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Máquina de Vácuo Profissional, Máquina de Vácuo, Seladora a Vácuo

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12501

Alt Text Imagens

Maquina Vacuo Ecotype 250mm Máquina de embalar a vácuo profissional Ecotype 250mm em aço inoxidável com painel digital para conservação de alimentos.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Maquina Vacuo Ecotype 250mm

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PREPARAÇÃO DINÂMICA > Máquinas de Embalar a Vacuo

Categorias Secundárias

PREPARAÇÃO DINÂMICA

Upsells (SKU | Título)

MS0805.35.041,MS0805.35.034,MS0800.35.010

Uso Profissional - Dicas	Utilize sacos de vácuo de qualidade profissional, adequados para contacto alimentar e que suportem as temperaturas de cocção, caso a intenção seja cozinhar sous-vide após a embalagem., Para produtos com líquidos, como marinadas ou molhos, congele-os ligeiramente antes de embalar para evitar que o líquido seja aspirado pela bomba e comprometa a selagem., Aproveite a função de vácuo para acelerar processos de marinagem. A ausência de ar força a penetração dos temperos nas fibras do alimento em muito menos tempo., Realize a manutenção preventiva da bomba de vácuo, incluindo a verificação e troca do óleo, conforme as indicações do fabricante, para garantir o desempenho e a durabilidade do equipamento.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gestor de Cozinha Profissional
Descrição Curta Original	“Embalagens a vácuo equipadas com soluções tecnológicas inovadoras, capazes de satisfazer os diferentes requisitos de embalagem, independentemente do mercado, que sejam introduzidos. Excelente qualidade como realidade de respostas concretas para seus clientes.”
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 320x500x270 mm Barra soldadura 250 mm Bomba de vácuo 6m3/H-Oil cm3/h Dimensões: Câmara 260x300x110 mm Peso líquido:- Bruto 30-40 kg Potência: kw 0,35 kw Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	HE445839,HE445822,HE445815,HRLAVM
Uso Profissional - Casos de Uso	Cozinhas de Restaurantes de Alta Cozinha: Em restaurantes de alta cozinha, a precisão e a frescura dos ingredientes são primordiais. Esta máquina permite selar a vácuo porções individuais de carnes nobres, peixes frescos ou vegetais delicados, garantindo a sua integridade e suculência antes da cocção sous-vide ou para armazenamento prolongado, mantendo as suas propriedades organolépticas inalteradas., Catering e Eventos de Grande Escala: Para serviços de catering que operam com volumes elevados e logística complexa, a embalagem a vácuo é crucial. Permite preparar e porcionar refeições ou ingredientes com antecedência, transportando-os em condições ótimas de higiene e conservação, reduzindo o risco de contaminação e assegurando a qualidade no momento do serviço, mesmo em locais remotos., Hotelaria e Buffets: Em hotéis com serviço de buffet ou múltiplos pontos de restauração, a gestão eficiente dos alimentos é um desafio. Esta máquina é utilizada para embalar a vácuo produtos semi-preparados, como bases para molhos, legumes cortados ou charcutaria, facilitando a organização do frigorífico, prevenindo a oxidação e prolongando a frescura para um serviço contínuo e de qualidade.

Uso Profissional - Introdução

A Máquina de Vácuo Profissional Ecotype 250mm é um equipamento essencial para otimizar a gestão de stocks e a qualidade dos alimentos em cozinhas profissionais. Projetada para a embalagem hermética, esta máquina prolonga significativamente a vida útil dos produtos, minimizando o desperdício, garantindo a consistência na preparação e maximizando a rentabilidade operacional em qualquer estabelecimento hoteleiro ou de restauração.

Instalação

De Bancada

Potência

Até 3 kW

Tensão

230V Monofásico

Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional de câmara, 250mm, 230V. Ideal para selagem e conservação de alimentos em hotelaria e restauração, prolongando a frescura.

Descricao Completa

Máquina de Vácuo — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha de hotelaria ou de restauração com uma seladora a vácuo de câmara de alto desempenho, concebida para otimizar a conservação dos alimentos. Este equipamento profissional e fiável garante uma embalagem hermética, prolongando significativamente a frescura e a qualidade dos seus produtos, minimizando o desperdício e maximizando a rentabilidade do seu negócio. O seu investimento numa máquina de embalar a vácuo de qualidade superior reflete-se diretamente na eficiência operacional e na satisfação dos seus clientes.

Com um design compacto e funcional, este aparelho incorpora soluções tecnológicas inovadoras que se adaptam a diversas necessidades de embalagem. Oferece assim uma resposta concreta e eficaz às exigências do mercado para restaurantes e estabelecimentos similares. A operacionalidade intuitiva e o desempenho consistente tornam-na uma ferramenta indispensável para chefs e profissionais que procuram excelência na preservação dos alimentos.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes de alta cozinha, hotéis de luxo, talhos, supermercados, cozinhas industriais e serviços de catering. É perfeito para porcionar e selar carnes, peixes, vegetais e outros perecíveis, garantindo

que os alimentos mantêm as suas propriedades organolépticas e nutricionais durante mais tempo. A sua aplicação estende-se também à marinagem rápida de alimentos, otimizando os tempos de preparação nas cozinhas mais exigentes, agilizando os processos diários de confeção.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões Externas (LPA)	320x500x270 mm
Barra de Soldadura	250 mm
Bomba de Vácuo	6 m³/h (com óleo)
Dimensões da Câmara (LPA)	260x300x110 mm
Peso Líquido/Bruto	30 kg / 40 kg
Potência	0,35 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual a voltagem necessária para operar esta máquina de vácuo?

Este equipamento opera com uma tensão padrão de 230 V, tornando-o compatível com a maioria das instalações elétricas comerciais. É essencial verificar a compatibilidade da instalação elétrica do seu estabelecimento antes da sua aquisição.

É adequada para estabelecimentos com volume de produção elevado?

Sim, a sua bomba de vácuo de 6 m³/h e robustez são projetadas para satisfazer as exigências de estabelecimentos de médio a grande volume, garantindo eficiência e durabilidade na rotina de trabalho. O seu desempenho otimiza a produtividade da sua cozinha.

Qual o comprimento máximo da barra de soldadura?

A máquina dispõe de uma barra de soldadura de 250 mm, permitindo selar uma vasta gama de sacos de vácuo de diferentes tamanhos. Esta característica confere grande versatilidade ao equipamento, adaptando-se a diversas necessidades de porcionamento.

Quais as dimensões da máquina de vácuo Ecotype 250mm e o espaço necessário para a sua instalação?

A máquina de vácuo possui dimensões externas de 320x500x270 mm (largura x profundidade x altura). A câmara interna mede 260x300x110 mm. É recomendável garantir espaço adicional em volta do equipamento para ventilação e facilidade de operação e manutenção.

Como deve ser efetuada a manutenção e limpeza da máquina de vácuo?

Para assegurar a longevidade e o desempenho ideal, a limpeza regular é fundamental. Após cada

utilização, limpe a câmara e as barras de soldadura com um pano húmido e detergente neutro, e verifique o nível do óleo da bomba de vácuo periodicamente, substituindo-o conforme o manual.