

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Vácuo Profissional 350mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.478	Modelo:	UD2086.478
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	420 x 530 x 400 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2086.478

FAQ

Q: Quais as dimensões da máquina de vácuo Ecoflex 350mm e os requisitos de espaço? A: A Máquina de Vácuo Profissional Ecoflex 350mm tem dimensões externas de 420x530x400 mm (largura x profundidade x altura). A câmara interna mede 360x400x190 mm. É crucial garantir espaço suficiente ao redor para ventilação adequada e operação confortável, especialmente na parte traseira para acessibilidade da bomba de vácuo., Q: Que tipo de instalação elétrica é necessária para esta máquina de vácuo? A: Esta máquina de vácuo requer uma tensão de 230 V e tem uma potência de 0,45 kW. Recomenda-se a instalação por um electricista qualificado para garantir a conformidade com as normas de segurança e o funcionamento otimizado do equipamento. Certifique-se de que a tomada elétrica é adequada para a potência exigida., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza da Máquina de Vácuo Ecoflex 350mm? A: A limpeza regular é essencial para a durabilidade do equipamento. As superfícies em aço inoxidável devem ser limpas com um pano húmido e detergente neutro, evitando produtos abrasivos. A barra de soldadura e o interior da câmara devem ser inspecionados frequentemente e limpos para remover quaisquer resíduos alimentares. A bomba de vácuo a óleo necessitará de verificações e trocas periódicas de óleo, conforme as instruções do fabricante, tipicamente a cada 500 horas de uso ou a cada 6 meses, o que ocorrer primeiro., Q: Este equipamento inclui garantia ou assistência técnica pós-venda? A: Sim, a Máquina de Vácuo Profissional Ecoflex 350mm beneficia de uma garantia padrão do fabricante. Para detalhes específicos sobre a cobertura da garantia, termos e condições da assistência técnica pós-venda, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente. Dispomos de uma equipa técnica especializada para qualquer necessidade de suporte ou reparação, com acesso facilitado a peças de reposição., Q: Que acessórios são compatíveis ou recomendados para a Máquina de Vácuo Profissional Ecoflex 350mm? A: Para otimizar o uso da sua máquina, recomendamos a utilização de sacos de vácuo de alta qualidade e resistência, adequados para uso alimentar e para o tamanho da câmara. Estes sacos são ideais para garantir uma vedação perfeita e prolongar a vida útil dos produtos. Para manusear líquidos ou molhos, podem ser utilizados contentores específicos de vácuo. Não se esqueça de adquirir um óleo de vácuo de qualidade para a bomba, para assegurar o seu bom funcionamento e longevidade.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Máquina de Vácuo Profissional, Máquina de Vácuo Ecoflex, Embaladora a Vácuo 350mm

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12503

Alt Text Imagens

Maquina Vacuo Ecoflex 350mm Máquina de embalar a vácuo de câmpânula profissional em aço inoxidável com painel digital para conservação de alimentos.

Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Maquina Vacuo Ecoflex 350mm
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
Uso Profissional - Dicas	Utilize sacos de vácuo de qualidade profissional, adequados ao tipo de alimento e com espessura suficiente para evitar perfurações, especialmente com produtos com ossos ou arestas., Para embalar líquidos ou marinadas, congele-os ligeiramente antes de selar a vácuo para evitar que sejam aspirados para a bomba, ou utilize a função de vácuo parcial, se disponível., Mantenha a barra de soldadura e a câmara de vácuo sempre limpas. Resíduos alimentares podem comprometer a selagem e a higiene do equipamento, aumentando o risco de contaminação., Explore a versatilidade do vácuo para infusões rápidas, como marinar carnes em minutos, ou para comprimir frutas e vegetais, alterando a sua textura e potenciando sabores.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Compras para Hotelaria
Descrição Curta Original	São embaladoras profissionais totalmente em aço inox, extremamente flexíveis para serem utilizadas nas mais diversas situações. Graças às suas características técnicas mais actualizadas, tornaram-se imprescindíveis para embalar um determinado número de produtos (molhos e líquidos alimentares, carnes, peixes, vegetais...) nos mais diversos ramos de actividade: da restauração à gastronomia, supermercados, etc.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 420x530x400 mm Barra soldadura 350 mm Bomba de vácuo 8/9.6m3/H-Oil cm3/h Dimensões: Câmara 360x400x190 mm Peso liquido:- Bruto 40-50 kg Potência: 0,45 kw Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	HRLAVM,HE445822,HE445839,HE445815

Uso Profissional - Casos de Uso

Cozinhas de Restaurantes e Catering: Utilizada para pré-preparar ingredientes como carnes porcionadas, peixe marinado ou vegetais cortados, garantindo frescura e consistência. Permite a organização de stocks 'mise en place' para picos de serviço, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo o tempo de confecção durante as horas de maior afluência., Produção em Hotelaria e Cozinhas Centrais: Fundamental para a técnica Sous-Vide, onde alimentos são selados a vácuo e cozinhados a baixa temperatura, resultando em texturas e sabores superiores. Facilita o planeamento de menus com antecedência, permitindo o armazenamento seguro de grandes volumes de produtos semi-preparados para posterior finalização, mantendo a qualidade e segurança alimentar., Talhos e Peixarias Profissionais: Essencial para o embalamento de carne e peixe fresco ou processado, protegendo contra a oxidação e a proliferação bacteriana. Permite a venda de porções individualizadas ou em maior quantidade, assegurando a máxima higiene e prolongando o prazo de validade, o que se traduz em maior satisfação do cliente e menor quebra de produto.

Uso Profissional - Introdução

A máquina de vácuo profissional Ecoflex 350mm é um investimento estratégico para otimizar a gestão de stocks e a qualidade dos produtos em qualquer operação Horeca. Ao criar um ambiente hermético, este equipamento prolonga a vida útil dos alimentos, minimiza o desperdício e assegura a integridade organolética, resultando em ganhos de eficiência e redução de custos operacionais.

Instalação

De Bancada

Potência

Até 3 kW

Tensão

230V Monofásico

Descricao Resumida

Embaladora de vácuo profissional em aço inox com barra de soldadura de 350mm. Ideal para a conservação de alimentos frescos e a otimização do seu negócio de restauração.

Descricao Completa

Máquina de Vácuo Profissional — Embaladora a Vácuo — Principais Vantagens

Uma emboladora a vácuo é um equipamento indispensável para qualquer estabelecimento de restauração e hotelaria. Fabricada inteiramente em aço inoxidável de alta qualidade, este aparelho

assegura durabilidade, higiene e uma manutenção simplificada, características essenciais em ambientes profissionais que solicitam rigor e eficiência.

Com uma barra de selagem de 350 mm e uma eficiente bomba de vácuo de 8/9.6m³/H, esta máquina garante uma selagem impecável e célere, otimizando os processos de conservação alimentar. Assim, consegue prolongar significativamente a vida útil dos produtos, minimizando o desperdício e potenciando a rentabilidade do seu negócio.

A sua adaptabilidade permite acondicionar uma vasta variedade de alimentos, desde carnes e peixes a molhos, líquidos e vegetais, preservando sempre as suas qualidades organoléticas. Representa um investimento sensato para cozinhas industriais, restaurantes e supermercados que ambicionam excelência na conservação e apresentação dos seus artigos.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para diversos ambientes profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, talhos, peixarias, cozinhas industriais e grandes superfícies. Revela-se ideal para a preservação de alimentos crus e cozinhados, marinadas para sous-vide e qualquer produto que beneficie de um ambiente selado a vácuo para manter a frescura e qualidade.

A versatilidade da seladora a vácuo permite otimizar a gestão de stocks, garantindo que os ingredientes se mantêm frescos por mais tempo, reduzindo perdas e contribuindo para uma cozinha mais económica e eficiente. A sua utilização é um diferencial competitivo no mercado, demonstrando um compromisso com a qualidade e higiene alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (C x L x A)	420 x 530 x 400 mm
Barra de Soldadura	350 mm
Bomba de Vácuo	8/9.6 m³/H-Oil cm³/h
Dimensões da Câmara (C x L x A)	360 x 400 x 190 mm
Peso Líquido	40 kg
Peso Bruto	50 kg
Potência	0,45 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões da máquina de vácuo e os requisitos de espaço?

A: A Máquina de Vácuo Profissional tem dimensões externas de 420x530x400 mm (largura x profundidade x altura) e a câmara interna mede 360x400x190 mm. É fundamental prever espaço suficiente ao redor para ventilação e uma operação confortável, sobretudo na parte traseira para acesso à bomba de vácuo.

Q: Que tipo de instalação elétrica é necessária para esta emboladora de vácuo?

A: Este equipamento requer uma tensão de 230 V e tem uma potência de 0,45 kW. Recomenda-se que a instalação seja realizada por um electricista qualificado para assegurar a conformidade com as normas de segurança e o funcionamento otimizado do equipamento.

Q: Como se realiza a manutenção e limpeza da Máquina de Vácuo?

A: A limpeza regular é crucial para a longevidade do equipamento. As superfícies em aço inoxidável devem ser limpas com um pano húmido e detergente neutro, evitando produtos abrasivos. A barra de soldadura e o interior da câmara devem ser inspecionados e limpos assiduamente para remover resíduos alimentares e a bomba de vácuo a óleo exige verificações e trocas periódicas de óleo, tipicamente a cada 500 horas de uso ou a cada 6 meses, o que ocorrer primeiro, conforme as instruções do fabricante.

Q: Este equipamento inclui garantia ou assistência técnica pós-venda?

A: Sim, a Máquina de Vácuo Profissional beneficia de uma garantia padrão do fabricante. Para informações detalhadas sobre a cobertura da garantia, termos e condições da assistência técnica pós-venda, por favor, entre em contacto com o nosso serviço de apoio ao cliente. Dispomos de uma equipa técnica especializada para qualquer necessidade de suporte ou reparação, com acesso fácil a peças de reposição.

Q: Que acessórios são compatíveis ou recomendados para a Máquina de Vácuo Profissional?

A: Para otimizar a funcionalidade da sua máquina, aconselhamos a utilização de sacos de vácuo de elevada qualidade e resistência, adequados para uso alimentar e para o tamanho da câmara. Estes sacos são ideais para garantir uma vedação perfeita e prolongar a vida útil dos produtos. Para manusear substâncias líquidas ou molhos, podem ser utilizados contentores específicos de vácuo.