

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 de Embalar a Vácuo Externa HENDI 420mm - Uso Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE975374	Modelo:	HE975374
Marca:	HENDI	EAN:	8711369975374

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE975374
EAN	8711369975374

Instalação	De Bancada
Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Selador a vácuo externo Hendi com faixa de 420mm, ideal para conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Inclui funções de marinar e vácuo por impulsos, estrutura em aço inoxidável e desligamento automático, garantindo frescura e eficiência.

Descricao Completa

A preservação de alimentos é simplificada com este selador a vácuo externo, essencial para prolongar a frescura e otimizar a mise en place. Com uma faixa de selagem de 420 mm, permite acondicionar uma vasta gama de produtos, garantindo a conformidade com as normas HACCP.

máquina embalar a vácuo — Aplicações Profissionais

Para o Chef de snack-bar que procura otimizar a conservação de ingredientes como carnes marinadas ou vegetais pré-preparados, esta máquina é ideal. O Gestor de uma pequena pastelaria ou pizzeria pode usá-la para embalar massas, queijos ou enchidos, prolongando a sua validade e mantendo a qualidade dos produtos para o rush do serviço.

Selagem a Vácuo — Principais Vantagens

Este equipamento destaca-se pela sua faixa de selagem de 420 mm, permitindo trabalhar com sacos mais largos do que a média para equipamentos externos. A função de marinar e o modo de vácuo por impulsos oferecem versatilidade para produtos delicados ou que requerem um tratamento especial. A estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e fácil higienização, em conformidade com as diretrizes HACCP. O desligamento automático após 10 minutos de inatividade contribui para a eficiência energética e a bomba de vibração de 16l/min assegura um vácuo rápido e eficaz.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	570 × 263 × 150mm
-------------------	-------------------

Faixa de Selagem	420 mm
Tensão	230V
Potência	550W
Capacidade da Bomba	16 l/min
Material	Aço inoxidável
Peso Líquido	5 kg
Funções	Marinar, Vácuo por Impulsos
Desligamento Automático	Após 10 minutos de inatividade
Tipo de Sacos	Com relevo

Como devo limpar e manter esta máquina de vácuo para garantir a sua longevidade?

A limpeza deve ser feita com um pano húmido e detergente suave, focando na faixa de selagem e na área de trabalho em aço inoxidável. É crucial garantir que a máquina esteja desligada e desconectada da corrente antes de qualquer limpeza, e que não seja submersa em água.

Esta máquina é adequada para um restaurante com um volume de produção médio a alto?

Esta máquina de vácuo é ideal para operações com volume de produção baixo a médio, como snack-bares ou pequenas pastelarias, devido à sua natureza de uso não contínuo. Para um volume de produção médio a alto, seria mais adequado um modelo de câmara ou um equipamento industrial concebido para operação contínua.

Que tipo de sacos a vácuo são compatíveis com este equipamento?

Este selador a vácuo é especificamente indicado para utilização com sacos a vácuo com relevo. A sua faixa de selagem de 420 mm permite acomodar sacos com largura até 406 mm, oferecendo flexibilidade para diferentes tamanhos de produtos. ?

Posso utilizar esta máquina para embalar líquidos ou produtos com alto teor de humidade?

?

Não, esta máquina de embalar a vácuo não é indicada para líquidos. É concebida para produtos alimentares e não alimentares sólidos ou com baixa humidade. Para líquidos, seriam necessários modelos de vácuo de câmara específicos.

Qual a vantagem da função de marinar e do modo de vácuo por impulsos?

A função de marinar acelera o processo de absorção de temperos pelos alimentos, enquanto o modo de vácuo por impulsos permite um controlo preciso da pressão, ideal para embalar produtos delicados sem os esmagar, como bolachas ou pães.