

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 Profissional 350mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE970362	Modelo:	HE970362
Marca:	HENDI	EAN:	8711369970362

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE970362
EAN	8711369970362
Instalação	De Bancada

Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Máquina de embalar a vácuo compacta da Hendi, com fita de selagem de 350 mm, ideal para a conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Construção em aço inoxidável, bomba de 20 L/min e controlo digital para uma selagem eficiente e higiénica.

Descricao Completa

A selagem hermética de alimentos é crucial para prolongar a sua frescura e cumprir as rigorosas normas HACCP em qualquer cozinha profissional. Este equipamento de vácuo compacto, com uma fita de selagem de 350 mm, assegura uma conservação otimizada, essencial para a gestão eficiente do stock e a preparação antecipada de refeições.

Máquina de Embalar a Vácuo — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	383 × 293 × 175 mm
Potência	230V / 250W
Material	Aço inoxidável
Comprimento da Fita de Vedação	350 mm
Capacidade da Bomba	20 L/min
Peso Líquido	7.99 Kg
Características Adicionais	Bomba de vácuo e manómetro profissionais, funcionamento manual ou automático, visor digital, tempo de selagem ajustável, fita de vedação revestida a Teflon, para utilização apenas com sacos com relevo.

Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que procura otimizar a mise en place e reduzir o desperdício alimentar, esta seladora a vácuo é ideal para a conservação de porções individuais ou ingredientes frescos. O Gestor de catering ou cantina beneficia da capacidade de embalar grandes volumes de forma higiénica e eficiente, garantindo a qualidade dos alimentos desde a preparação até ao serviço.

Conservação Profissional — Principais Vantagens

A construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, crucial para ambientes de produção intensiva. A bomba de vácuo profissional de 20 L/min e o manómetro integrado permitem um controlo preciso do processo, assegurando uma selagem perfeita e a máxima frescura dos produtos, em conformidade com as normas HACCP. A fita de vedação revestida a Teflon aumenta a longevidade e a eficiência da selagem.

Como se realiza a limpeza e manutenção desta máquina de vácuo?

A limpeza é simplificada pela construção em aço inoxidável, que permite uma higienização rápida e eficaz com produtos adequados para superfícies alimentares. Recomenda-se a limpeza regular da fita de vedação revestida a Teflon e a verificação do manómetro para garantir o desempenho ideal.

Esta máquina é adequada para um pequeno restaurante ou snack-bar com produção moderada?

Sim, com a sua fita de selagem de 350 mm e capacidade de bomba de 20 L/min, é perfeitamente adequada para operações com produção moderada. Permite embalar porções individuais ou pequenos lotes de ingredientes, otimizando o espaço de armazenamento e prolongando a vida útil dos alimentos.

Que tipo de sacos de vácuo devo utilizar com este equipamento?

Este equipamento foi concebido especificamente para ser utilizado apenas com sacos de vácuo com relevo. A sua textura interna permite a correta extração do ar, garantindo uma selagem hermética e eficaz para a conservação dos alimentos.

É possível ajustar o tempo de selagem para diferentes tipos de alimentos?

Sim, a máquina dispõe de um tempo de selagem ajustável, que pode ser configurado através do visor digital. Esta funcionalidade permite adaptar o processo a diferentes espessuras de sacos e tipos de alimentos, assegurando sempre uma selagem ótima.

O funcionamento é totalmente automático ou requer intervenção manual?

O equipamento oferece flexibilidade de funcionamento, podendo ser utilizado tanto em modo manual como automático. Esta versatilidade permite ao utilizador escolher a opção mais conveniente para cada tarefa, otimizando a eficiência na cozinha profissional.