

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 Vácuo Profissional 230V/630W com Câmara 35x30cm

Informacoes do Produto

SKU:	HE975398	Modelo:	HE975398
Marca:	HENDI	EAN:	8711369975398

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE975398

EAN	8711369975398
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico
Material	Inox

Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional robusta em aço inoxidável, com câmara de 35x30cm e bomba de 77 l/min para operação contínua, ideal para conservação e marinados.

Descricao Completa

A gestão eficiente dos alimentos é crucial em qualquer cozinha profissional, e a selagem a vácuo é um pilar dessa otimização. Esta máquina de vácuo de câmara foi concebida para um desempenho contínuo, garantindo a máxima frescura e prolongando a durabilidade dos seus produtos.

máquina de vácuo profissional — Características Técnicas

Tensão	230V
Potência	630W
Dimensões Externas (LxPxA)	360 x 490 x 365 mm
Dimensões da Câmara (LxPxA)	350 x 300 x 110 mm
Material	Aço inoxidável (caixa e câmara), Plástico ABS (tampa)
Rendimento da Bomba	77 l/min
Tempo de Selagem	0-6 s

Níveis de Vácuo	6
Funções	Selagem, Marinar (11 ciclos)
Peso Líquido	24.4 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que procura otimizar a mise en place, esta máquina permite preparar ingredientes com antecedência, manter a qualidade dos produtos frescos e acelerar o processo de marinagem para garantir um sabor intenso. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pastelarias com confeitaria e empresas de catering que necessitam de um controlo rigoroso da conservação e rotação de stock, cumprindo as mais exigentes normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta máquina de vácuo distingue-se pela sua construção robusta em aço inoxidável de alta qualidade, concebida para resistir ao uso intensivo diário. A sua bomba rotativa profissional assegura um vácuo potente e consistente, essencial para um funcionamento contínuo em períodos de maior procura. A funcionalidade de marinar, com 11 ciclos de extração e entrada de ar, é uma vantagem competitiva que permite infundir sabores de forma rápida e profunda, reduzindo significativamente os tempos de preparação e melhorando a qualidade final dos pratos.

Perguntas Frequentes

Qual a importância da função de marinar a vácuo para o meu negócio??

A função de marinar a vácuo acelera drasticamente a absorção dos temperos pelos alimentos, utilizando pressão negativa para que a marinada penetre mais rapidamente. Isto traduz-se em tempos de preparação reduzidos e sabores mais intensos, ideal para otimizar o rush do serviço em restaurantes e snack-bars.

Como posso garantir a durabilidade e higiene da máquina??

A máquina é fabricada com caixa e câmara em aço inoxidável de alta qualidade, facilitando a limpeza e garantindo a máxima higiene. Recomenda-se a limpeza regular com produtos neutros e a secagem completa após cada utilização para preservar a integridade do equipamento e cumprir as normas sanitárias.

Esta máquina é adequada para que tipo de volume de produção??

Com um rendimento de bomba de 77 l/min e concebida para funcionamento contínuo, esta máquina é perfeita para cozinhas profissionais de médio a grande volume, como restaurantes com mais de 80

lugares, cantinas ou empresas de catering, onde a consistência e a rapidez na embalagem são cruciais.

Posso embalar produtos com líquidos ou apenas sólidos??

Sim, esta máquina de vácuo com câmara é ideal para embalar tanto produtos sólidos como líquidos ou semi-líquidos, como sopas, molhos ou guisados. A câmara interna permite que os líquidos sejam contidos durante o processo de vácuo, evitando derrames e garantindo uma selagem perfeita.

Quais são as vantagens de ter uma tampa transparente??

A tampa transparente em plástico ABS de alta qualidade permite monitorizar visualmente todo o processo de vácuo e selagem. Esta característica é vital para ajustar o nível de vácuo em tempo real e garantir que a embalagem é feita de forma otimizada para cada tipo de alimento, prevenindo danos ou perdas de qualidade.