

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 410mm Barra Selagem 230V

Informacoes do Produto

SKU:	HE201442	Modelo:	HE201442
Marca:	HENDI	EAN:	8711369201442

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE201442
EAN	8711369201442
Instalação	De Bancada
Tensão	230V Monofásico
Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional com barra de selagem de 410 mm, ideal para conservação de alimentos. Inclui bomba de 333,3 L/min e câmara de 425x457x100mm.

Descricao Completa

Esta máquina de vácuo profissional, com uma barra de selagem de 410 mm, é essencial para a conservação de alimentos em qualquer cozinha profissional. Equipada com bomba de alta qualidade e câmara espaçosa, garante uma selagem eficiente e rápida.

Máquina Embalar a Vácuo — Características Técnicas

Fita de Vedação	410 mm
Largura da Barra de Vedação	3 mm
Ajustes	Tempo de vácuo, selagem, inflação e refrigeração
Funcionamento	Automático e manual
Pressão da Bomba	1009 mbar
Capacidade da Bomba	333,3 L/min (refrigerada a óleo)
Material	Estrutura e câmara em aço inoxidável

Visor	Digital
Manómetro	De pressão manual
Câmara	425 x 457 x (A) 100 mm, com tampa transparente e presilha para sacos
Dimensões Externas (LxPxA)	510 x 625 x 455 mm
Potência	1100 W
Tensão	230 V
Peso Líquido	59,69 Kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, churrasqueiras, pastelarias com confeitaria, e cantinas escolares ou empresariais que necessitam de prolongar a vida útil dos alimentos. Perfeita para hotelaria, catering e food trucks que procuram otimizar a gestão de stocks e reduzir o desperdício alimentar. Adequada para embalar a vácuo líquidos e alimentos húmidos, garantindo frescura e sabor.

Máquina de Vácuo — Principais Vantagens

Esta máquina oferece uma conservação superior dos alimentos, mantendo as suas propriedades organoléticas e prolongando significativamente a sua validade. A sua bomba hidráulica de alta qualidade assegura um vácuo rápido e eficaz, enquanto a construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e fácil higienização. A câmara espaçosa e a tampa transparente facilitam o manuseamento de grandes porções, otimizando o fluxo de trabalho na área de preparação.

Esta máquina é adequada para embalar líquidos?

Sim, esta máquina de vácuo foi concebida para embalar líquidos e alimentos húmidos de forma segura e eficiente, graças ao seu sistema de selagem robusto.

Quais as dimensões da câmara de vácuo?

A câmara de vácuo tem dimensões de 425 x 457 x (A) 100 mm, permitindo embalar porções consideráveis de alimentos.

É possível ajustar o tempo de vácuo e selagem?

Sim, a máquina permite o ajuste do tempo de vácuo, selagem, inflação e refrigeração, oferecendo controlo total sobre o processo de embalamento.

Qual a capacidade da bomba de vácuo?

A bomba hidráulica refrigerada a óleo tem uma capacidade de 333,3 L/min, garantindo um vácuo rápido e eficiente.

O equipamento é fácil de limpar?

Sim, a estrutura e a câmara são fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, o que facilita a limpeza e garante a higiene necessária em ambientes profissionais.