

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



Máquina de Embalar a Vácuo Profissional 300mm, 230V/950W

Informacoes do Produto

SKU:	HE201435	Modelo:	HE201435
Marca:	HENDI	EAN:	8711369201435

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE201435
EAN	8711369201435
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Máquina de embalar a vácuo de câmara com fita de vedação de 300 mm, ideal para sólidos e líquidos. Inclui função de marinada, visor digital e bomba de 103 L/min.

Descricao Completa

Esta máquina de embalar a vácuo de câmara, com fita de vedação de 300 mm, é essencial para a conservação eficaz de alimentos em cozinhas profissionais. Prolonga a vida útil de produtos sólidos e líquidos, otimizando a gestão de stocks e a qualidade dos ingredientes.

máquina embalar vácuo — Máquina de Vácuo — Características Técnicas

Fita de Vedação	300 mm
Largura da Barra de Vedação	5 mm
Ajuste	Ciclo e tempo de selagem (automático e manual)
Adequada para Líquidos	Sim
Função de Marinada	Sim
Visor	Digital
Manómetro de Pressão	Manual
Pressão Máxima da Bomba	1009 mbar

Estrutura e Câmara	Aço inoxidável
Tampa	Transparente em cúpula
Capacidade da Bomba (óleo)	103 L/min
Dimensões da Câmara (LxPxA)	350 x 300 x 140 mm
Potência	950 W
Voltagem	230 V
Dimensões Externas (LxPxA)	367 x 425 x 364 mm
Peso Líquido	23,83 Kg

Aplicações Profissionais

Esta máquina de embalar a vácuo é uma solução robusta para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras, a cantinas escolares e empresariais. É igualmente adequada para pastelarias com confeção, talhos, peixarias e serviços de catering que necessitem de prolongar a frescura e a qualidade dos seus produtos, incluindo líquidos e marinadas.

Embalagem a Vácuo — Principais Vantagens

- **Conservação Superior:** Prolonga significativamente a vida útil dos alimentos, reduzindo o desperdício e mantendo as suas propriedades organoléticas.
- **Versatilidade de Uso:** Permite embalar a vácuo tanto alimentos sólidos como líquidos e húmidos, além de possuir uma função de marinada integrada.
- **Construção Robusta:** Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes profissionais.
- **Operação Eficiente:** Equipada com uma bomba hidráulica potente e visor digital, oferece um controlo preciso do ciclo e tempo de selagem para resultados consistentes.
- **Capacidade Adaptável:** A câmara espaçosa e a tampa transparente em cúpula facilitam o embalamento de porções maiores, otimizando o fluxo de trabalho.

Esta máquina é adequada para embalar líquidos como sopas ou molhos?

Sim, esta máquina de embalar a vácuo foi concebida para lidar com líquidos e alimentos húmidos, garantindo uma selagem segura e eficaz. ?

Qual o tamanho máximo de saco que posso usar com esta máquina?

A fita de vedação tem 300 mm de comprimento e as dimensões da câmara são 350 x 300 x 140 mm (LxPxA), o que permite usar sacos com largura até 300 mm.

A máquina possui alguma função especial para marinar alimentos?

Sim, esta máquina inclui uma função de marinada, que acelera o processo de infusão de sabores nos alimentos sob vácuo.

Como é feita a manutenção da bomba de vácuo?

A bomba é refrigerada a óleo e de alta qualidade. Recomenda-se a verificação e troca periódica do óleo da bomba, conforme as instruções do manual, para garantir o seu desempenho e longevidade.

É fácil controlar o processo de vácuo e selagem?

Sim, a máquina está equipada com um visor digital e um manómetro de pressão manual, permitindo um ajuste preciso do ciclo e do tempo de selagem, tanto em modo automático como manual.