

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



Hotelequip.pt

Máquina de Vácuo Profissional 300mm Câmara Elétrica

Informacoes do Produto

SKU:	HE975268	Modelo:	HE975268
Marca:	HENDI	EAN:	8711369975268

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE975268

EAN	8711369975268
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Material	Inox
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional de câmara para restauração, com fita de selagem de 300mm em aço inox AISI 304. Preserva alimentos e otimiza a sua cozinha.

Descricao Completa

Maximize a frescura e a vida útil dos seus alimentos com uma máquina de vácuo de câmara concebida para o rigor da restauração moderna. Este equipamento robusto não só preserva a qualidade dos produtos, incluindo os de alto teor de humidade, como também otimiza a gestão de stocks e a rentabilidade do seu negócio, assegurando a conformidade com as normas HACCP.

máquina de vácuo profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material da Caixa e Câmara	Aço Inoxidável AISI 304
Material da Tampa	Plástico ABS Transparente
Potência	370 W
Tensão	230 V
Comprimento da Fita de Vedação	300 mm

Dimensões Externas (LxPxA)	380 x 503 x 444 mm
Dimensões da Câmara (LxPxA máx.)	320 x 370 x 185 mm
Desempenho da Bomba	133 l/min
Tempo de Vácuo Ajustável	0-99 s
Tempo de Selagem Ajustável	0-3,5 s
Tempo de Arrefecimento da Bomba Ajustável	0-9,9 s
Peso Líquido	38 kg
Sacos Compatíveis	Lisos e com Relevô

Aplicações Profissionais

Essencial para cozinhas profissionais de restaurantes com alta rotação, hotéis de 4/5 estrelas que preparam ementas complexas, e empresas de catering que necessitam de garantir a frescura e segurança alimentar em eventos. Ideal para Chefs Executivos que procuram otimizar a mise en place e prolongar a validade de ingredientes perecíveis, reduzindo o desperdício alimentar e mantendo os mais altos padrões de higiene (HACCP).

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável AISI 304 oferece uma durabilidade e higiene superiores, crucial em ambientes de cozinha exigentes. A sua tampa transparente convexa não só permite monitorizar o processo de vácuo, como também acomoda porções maiores, maximizando a eficiência. Com controlos digitais precisos para tempo de vácuo, selagem e arrefecimento, assegura resultados consistentes para uma vasta gama de produtos, desde carnes a vegetais com alto teor de água, garantindo uma preservação ótima e um sabor inalterado.

Perguntas Frequentes

Que tipo de sacos devo usar com esta máquina??

Esta máquina é compatível com sacos de vácuo lisos e com relevô, oferecendo flexibilidade para diferentes necessidades de embalagem.

Qual a importância do aço inoxidável AISI 304 na sua construção??

O aço inoxidável AISI 304 garante elevada durabilidade, resistência à corrosão e facilita a limpeza e manutenção, sendo essencial para cumprir os rigorosos padrões de higiene em cozinhas profissionais.

É possível embalar produtos com alto teor de humidade??

Sim, este equipamento foi especificamente concebido para embalar eficazmente alimentos e produtos técnicos que possuem um elevado teor de água, sem comprometer a qualidade do vácuo.

Como são controlados os parâmetros de vácuo e selagem??

A máquina dispõe de um ecrã digital e mostrador para identificar o nível de vácuo, e permite ajustar os tempos de vácuo (0-99s), selagem (0-3.5s) e arrefecimento da bomba (0-9.9s) com precisão.

Este equipamento é adequado para um fluxo de trabalho intenso??

Sim, a bomba de óleo de alto desempenho e o ciclo de embalamento automático garantem uma operação eficiente e rápida, ideal para suportar as exigências de cozinhas profissionais com volume elevado.