

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 350mm - 133 l/min

Informacoes do Produto

SKU:	HE975275	Modelo:	HE975275
Marca:	HENDI	EAN:	8711369975275

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE975275

EAN	8711369975275
Capacidade (L)	51–200 L
Instalação	De Bancada
Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Máquina de embalar a vácuo de câmara com fita de selagem de 350 mm, ideal para cozinhas profissionais. Construção em AISI 304, bomba de 333 l/min e tampa convexa para otimização da frescura e gestão de stocks.

Descricao Completa

A máquina de vácuo de câmara, com fita de selagem de 350 mm, prolonga a frescura dos alimentos e otimiza a gestão de stocks. Essencial para a conformidade HACCP e eficiência na produção intensiva de cozinhas profissionais.

Máquina de embalar a vácuo profissional — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante com 40-80 covers ou o Gestor de F&B de hotel, este equipamento é ideal para a conservação de carnes, peixes, vegetais e molhos, otimizando a preparação e minimizando o desperdício. Em cozinhas de catering e cantinas, a sua capacidade de embalar grandes porções e a robustez do AISI 304 garantem a segurança alimentar e a eficiência na produção em larga escala.

Embalamento a Vácuo Profissional — Principais Vantagens

A construção integral em aço inoxidável AISI 304 confere a esta máquina uma durabilidade e higiene superiores, essenciais em ambientes de produção intensiva. A tampa convexa transparente permite não só o controlo visual do processo, mas também acomodar porções maiores, enquanto a bomba de óleo de 333 l/min assegura ciclos de vácuo rápidos e eficientes, cruciais para o rush do serviço.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
-------------	-------

Fita de Vedação	350 mm
Tensão	230V
Potência	750W
Dimensões Externas (LxPxA)	450 × 555 × 480 mm
Dimensões da Câmara (LxPxA)	370 × 450 × máx. 220 mm
Peso Líquido	62 kg
Material da Caixa e Câmara	Aço Inoxidável AISI 304
Material da Tampa	Plástico ABS Transparente
Desempenho da Bomba	333 l/min
Tempo de Funcionamento da Bomba	Ajustável 0-99 s
Tempo de Selagem	Ajustável 0-3,5 s
Nível de Arrefecimento da Bomba	Ajustável 0-9,9 s
Tipo de Junta	Em forma de V (baixa taxa de fuga)
Sacos Compatíveis	Lisos e com relevo

Como devo limpar e manter a máquina para garantir a sua longevidade?

A limpeza deve ser feita regularmente com um pano húmido e detergente neutro, focando na câmara e na fita de selagem. A bomba de óleo requer verificação periódica do nível e qualidade do óleo, conforme as indicações do manual, para assegurar o seu desempenho ideal e prolongar a vida útil do equipamento.

Esta máquina é adequada para um restaurante com alta produção diária?

Sim, com uma bomba de 333 l/min e a capacidade de ajustar o tempo de vácuo (0-99s) e selagem (0-3.5s), esta máquina é projetada para lidar com volumes elevados de produção. A sua robustez em AISI 304 e a câmara espaçosa (370x450xH220mm) suportam o uso contínuo

em ambientes exigentes.

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

Este equipamento é versátil e pode ser utilizado tanto com sacos lisos como com sacos com relevo, oferecendo flexibilidade na escolha dos consumíveis. A fita de vedação de 350 mm permite selar uma ampla gama de tamanhos de sacos, adaptando-se às suas necessidades específicas de embalagem.

Qual a capacidade máxima de embalagem que a câmara suporta?

A câmara interna tem dimensões de 370x450x(H) máx. 220 mm, permitindo embalar porções consideráveis ou múltiplos itens pequenos. A tampa convexa contribui para acomodar produtos com maior volume, otimizando cada ciclo de embalagem.

Como posso ajustar os parâmetros de vácuo e selagem para diferentes produtos?

A máquina dispõe de um ecrã digital e mostrador para controlo preciso. Pode ajustar o tempo de funcionamento da bomba (0-99s), o tempo de selagem (0-3.5s) e o nível de arrefecimento da bomba (0-9.9s), permitindo adaptar o processo a diferentes tipos de alimentos e texturas.