

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 Vácuo com Câmara 260mm Profissional 230V/370W

Informacoes do Produto

SKU: HE975251

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Instalação

De Bancada

Potência

Até 3 kW

Tensão	230V Monofásico
Material	Inox

Descricao Resumida

Embaladora a vácuo com câmara de 260mm para conservação profissional de alimentos e técnicos. Construção em aço inox, bomba de óleo robusta e ciclos ajustáveis.

Descricao Completa

Assegure a frescura e prolongue a vida útil dos seus ingredientes com esta embaladora a vácuo de câmara, projetada para a gestão eficiente de stocks em cozinhas profissionais. Ideal para produtos alimentares e técnicos, incluindo aqueles com alto teor de água, otimizando o seu fluxo de trabalho diário com a fita de vedação de 260 mm.

máquina de vácuo com câmara — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões do Equipamento (LxPxA)	330x480x(H)360mm
Dimensões da Câmara (LxPxA máx.)	280x385x(A) máx.130 mm
Fita de Vedação	260 mm
Potência	230V/370W
Desempenho da Bomba	167 l/min
Material da Caixa e Câmara	aço inoxidável 18/8
Material da Tampa	plástico ABS duradouro de alta qualidade
Tempo de Vácuo Ajustável	0-99 s

Tempo de Selagem Ajustável	0-3,5 s
Nível de Refrigeração da Bomba Ajustável	0-9,9 s
Peso Líquido	31,07 kg
Peso Bruto	38,69 kg
Dimensões de Embalagem (LxPxA)	550 × 348 × 382 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para o chef de um restaurante de cozinha tradicional que procura preservar a frescura de marinadas e sobras, ou para o proprietário de um snack-bar que necessita de gerir eficientemente os produtos para take-away. Perfeita para empresas de catering que preparam refeições com antecedência e para pastelarias que querem prolongar a vida útil de massas e recheios, garantindo o controlo de FIFO e a otimização de custos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção robusta em aço inoxidável 18/8 garante durabilidade e fácil higiene, essencial para as normas HACCP. A inclusão de uma bomba de óleo potente e a capacidade de ajustar precisamente os tempos de vácuo, selagem e refrigeração, permitem otimizar o processo para cada tipo de alimento, desde produtos com alto teor de água até componentes delicados, resultando em conservação superior. A tampa transparente em plástico ABS duradouro de alta qualidade permite monitorizar o processo de embalamento.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de vedação desta máquina de vácuo??

Esta máquina de vácuo está equipada com uma fita de vedação de 260 mm, ideal para selar eficazmente uma vasta gama de sacos, desde os mais pequenos até aos de maior dimensão compatíveis com a câmara.

Que tipo de sacos podem ser utilizados com esta embaladora a vácuo??

Esta embaladora a vácuo com câmara é versátil, permitindo a utilização tanto de sacos lisos como de sacos com relevo, oferecendo flexibilidade para diferentes necessidades de embalamento e tipos de produtos.

Como é feita a manutenção da bomba de vácuo??

A máquina inclui uma bomba de óleo robusta que garante uma utilização a longo prazo. A manutenção regular, como a verificação e substituição do óleo da bomba conforme as instruções do fabricante, é crucial para o desempenho ótimo e durabilidade do equipamento.

É possível ajustar o nível de vácuo e selagem para diferentes produtos??

Sim, esta máquina oferece controlo total sobre o processo. Pode ajustar o tempo de funcionamento da bomba (0-99 s) para o nível de vácuo desejado, o tempo de selagem (0-3,5 s) e o nível de refrigeração da bomba (0-9,9 s), garantindo resultados perfeitos para cada tipo de alimento.

Quais as vantagens de uma câmara de vácuo côncava para a minha cozinha??

A tampa e o fundo côncavos da câmara são concebidos para otimizar a extração de ar e acomodar produtos com líquidos, minimizando a formação de bolhas de ar e garantindo um vácuo mais eficiente. Isto é crucial para embalar caldos, molhos ou carnes marinadas, essenciais na preparação dinâmica.