

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, Selagem 320mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS2101.459.017	Modelo:	F32.08
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	445 x 455 x 460 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	F32.08

Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional de câmara, selagem 320mm. Construção em inox, display digital com 10 programas. Ideal para conservação de alimentos.

Descricao Completa

máquina de vácuo profissional — Embalagem a Vácuo — Principais Vantagens

Esta máquina de vácuo de câmara é uma ferramenta indispensável para qualquer estabelecimento de restauração, otimizando a conservação de alimentos e prolongando a sua frescura de forma significativa. Graças à sua construção robusta em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo com os mais rigorosos padrões de higiene profissional. A tampa transparente facilita o controlo visual do processo de selagem, enquanto o display digital com 10 programas personalizáveis oferece versatilidade para diferentes tipos de alimentos e necessidades.

A integração de um manómetro de vácuo permite um controlo preciso da pressão, assegurando resultados consistentes em cada utilização. Além disso, as funções especiais para vácuo em contentores e o programa de limpeza e aquecimento da bomba destacam a inovação e praticidade deste equipamento, tornando-o um aliado fundamental na gestão eficiente da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais, restaurantes, hotéis e pastelarias, onde a conservação e a preparação de alimentos são cruciais. Permite embalar a vácuo carnes, peixes, vegetais, molhos e produtos de charcutaria, mantendo as suas propriedades organolépticas e nutricionais por mais tempo. É também de grande utilidade para a técnica *sous-vide*, garantindo uma cozedura uniforme e sabores intensificados. A sua eficiência traduz-se em redução do desperdício alimentar, otimização do espaço de armazenamento e uma melhor organização da produção na sua cozinha.

Características Técnicas

Construção	Aço inoxidável (câmara e estrutura)
Tampa	Transparente
Display	Digital com 10 programas
Controlo de Vácuo	Manómetro integrado

Funções Especiais	Vácuo em contentores (tampa aberta), Limpeza e aquecimento da bomba (tampa fechada)
Dimensões (LPA)	445x455x460 mm
Selagem	320 mm

Perguntas Frequentes

Qual a importância do aço inoxidável na construção deste equipamento?

O aço inoxidável garante a máxima higiene e durabilidade, sendo resistente à corrosão e fácil de limpar, características essenciais em ambientes de cozinha profissional.

Quantos programas de selagem estão disponíveis e como são selecionados?

Este modelo dispõe de 10 programas de selagem, que podem ser facilmente selecionados e ajustados através do display digital, permitindo uma adaptação precisa às suas necessidades.

É possível utilizar esta máquina para embalar produtos em recipientes externos?

Sim, o equipamento inclui uma função especial que permite criar vácuo em contentores externos, ideal para líquidos ou produtos mais delicados, basta deixar a tampa da máquina aberta.

Como se realiza a manutenção da bomba de vácuo?

Existe um programa específico que permite a limpeza e o aquecimento da bomba, contribuindo para a sua manutenção e prolongando a vida útil do equipamento de forma simples e eficiente.

Quais as principais vantagens de utilizar a técnica de embalagem a vácuo na cozinha profissional?

Embalar a vácuo prolonga significativamente a vida útil dos alimentos, preserva os seus nutrientes e sabores, otimiza o espaço de armazenamento e minimiza o desperdício, resultando em poupanças e maior eficiência operacional.