

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 365 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS2101.459.018	Modelo:	F36.10
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	39 kg	Dimensões:	510 x 560 x 520 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	F36.10

Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional em aço inox, selagem de 365 mm e display digital. Ideal para conservar alimentos e otimizar a cozinha.

Descricao Completa

máquina de vácuo profissional — Embaladora Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento de vácuo de câmara foi concebido para otimizar a conservação de alimentos em cozinhas profissionais. A sua construção em aço inoxidável e a tampa transparente garantem durabilidade, fácil monitorização do processo e uma higiene exemplar, adaptando-se perfeitamente aos padrões exigentes da indústria alimentar.

Dispõe de um painel de controlo digital intuitivo com dez programas predefinidos, proporcionando versatilidade e facilidade de operação para diferentes tipos de produtos. O manómetro de vácuo integrado permite um controlo preciso da atmosfera interna, assegurando resultados consistentes e prolongando a frescura dos ingredientes e pratos confeccionados.

Aplicações Profissionais

Este selador de vácuo é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes, hotéis e pastelarias a talhos e charcutarias. A sua capacidade de selagem de 365 mm permite embalar produtos de diversas dimensões, otimizando o espaço de armazenamento e reduzindo significativamente o desperdício alimentar.

É uma ferramenta indispensável para a preparação sous-vide, portionamento de alimentos e para a conservação de produtos sazonais, garantindo a qualidade e a segurança alimentar. A sua funcionalidade de vácuo em recipientes e o programa de limpeza da bomba reforçam a sua adequação para um uso intensivo e contínuo, facilitando a rotina diária de qualquer cozinha de grande volume.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	510x560x520 mm
Dimensões Câmara (LPA)	370x440x215 mm
Consumo	0.37 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz

Comprimento de Selagem	365 mm
Ciclo	45/50 seg.
Bomba de Vácuo	10 m³
Peso	39 kg

Perguntas Frequentes

1. Que tipo de produtos posso embalar com esta máquina?

Pode embalar uma ampla variedade de produtos sólidos, líquidos e pastosos. É ideal para carne, peixe, vegetais, queijos, sopas e marinadas, garantindo a frescura e prolongando o seu tempo de vida útil.

2. É fácil de limpar e manter?

Sim, a câmara e a estrutura são totalmente em aço inoxidável, facilitando a limpeza e manutenção. Adicionalmente, possui um programa de limpeza e aquecimento da bomba, que contribui para uma higiene constante e um desempenho otimizado a longo prazo.

3. Quais são as funcionalidades especiais desta embaladora?

Esta máquina permite ativar duas funções especiais: vácuo em recipientes externos com a tampa aberta e um programa de limpeza e aquecimento da bomba com a tampa fechada. Estas opções aumentam a versatilidade do equipamento para diferentes necessidades na cozinha.

4. É adequada para uso comercial intenso?

Absolutamente. Projetada para ambientes profissionais, a sua construção robusta em aço inoxidável, display digital com 10 programas e o manómetro de vácuo garantem o desempenho e a fiabilidade necessários para um uso diário exigente em restaurantes e outros estabelecimentos do setor alimentar.

5. Qual é a capacidade da bomba de vácuo?

A bomba de vácuo tem uma capacidade de 10 m³, assegurando uma extração de ar eficiente e rápida, crucial para a selagem hermética e a otimização da conservação dos alimentos. Esta capacidade é ideal para operações de vácuo de médio a alto volume.