

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 para Alimentos 420mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS2101.459.019	Modelo:	F42.20
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	560 x 560 x 520 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	F42.20
Material	Inox

Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional de câmara, 420mm de selagem, em aço inoxidável.
Essencial para higiene e conservação de alimentos frescos.

Descricao Completa

máquina de vácuo industrial — Máquina de Vácuo — Principais Vantagens

O equipamento de vácuo profissional de câmara é uma solução robusta e imprescindível para qualquer cozinha de alta exigência. Com uma construção integralmente em aço inoxidável, garante durabilidade e higiene máximas, essenciais em ambientes de restauração e hotelaria. A sua tampa transparente permite um controlo visual do processo, enquanto o manómetro fornece leituras precisas. É uma mais-valia para a conservação de alimentos, prolongando a frescura e reduzindo o desperdício.

Este aparelho de embalamento destaca-se pela facilidade de utilização, integrando um display digital intuitivo com 10 programas pré-definidos para otimizar várias necessidades de selagem. As funções especiais, como vácuo em recipientes externos e programa de limpeza da bomba, aumentam a versatilidade, tornando-o um investimento inteligente para processamento de alimentos, embalamento de produtos em grandes quantidades ou a preparação para cocção sous-vide. Preserva a qualidade dos produtos e a rentabilidade do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este selador a vácuo é adequado para diversos estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, talhos, supermercados e catering. É ideal para embalar carnes, peixes, legumes, queijos e outros produtos perecíveis, mantendo as suas propriedades organolépticas por mais tempo. As suas funcionalidades permitem a preparação eficiente de refeições, portionamento para congelamento, ou armazenamento para pré-preparação. A sua versatilidade adapta-se perfeitamente aos requisitos rigorosos da cozinha profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material da Câmara e Estrutura	Aço inoxidável
Tampa	Transparente

Display	Digital com 10 programas
Manómetro	Incluído para vácuo
Funções Especiais	Vácuo em recipientes externos, limpeza e aquecimento da bomba
Dimensões (LPA)	560x560x520 mm
Dimensão de Selagem	420 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a durabilidade esperada do equipamento em ambientes profissionais?

A construção integral em aço inoxidável confere a esta máquina de vácuo uma elevada resistência à corrosão e ao desgaste, assegurando uma longa vida útil mesmo nas condições mais exigentes de cozinhas profissionais. É projetada para suportar o uso contínuo e intenso, mantendo a sua performance e fiabilidade. A manutenção regular, conforme as instruções, contribuirá para maximizar a sua durabilidade e desempenho.

2. Este equipamento permite embalar líquidos ou apenas produtos sólidos?

Sim, a máquina de vácuo é perfeitamente adequada para embalar tanto produtos sólidos quanto líquidos. O selamento eficaz e seguro da câmara, juntamente com a capacidade de criar vácuo em recipientes externos, permite uma ampla gama de aplicações, incluindo sopas, molhos e marinadas. A sua versatilidade torna-a ideal para otimizar o armazenamento de praticamente qualquer tipo de alimento.

3. É complexo operar os 10 programas digitais?

Não, o display digital foi concebido para ser extremamente intuitivo e fácil de usar. Os 10 programas são pré-definidos para cobrir as necessidades mais comuns, bastando selecionar o mais adequado para o tipo de alimento e nível de vácuo desejado. A interface simplificada garante que a sua equipa possa operar a máquina com mínima formação, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.

4. Quais as principais vantagens da função de vácuo em recipientes externos?

A função de vácuo em recipientes externos oferece uma flexibilidade notável, permitindo a conservação prolongada de alimentos delicados ou pré-preparados em embalagens específicas, como frascos ou caixas. Esta funcionalidade é particularmente útil para marinadas rápidas, infusões ou para manter a frescura de produtos sem necessidade de os selar em sacos, expandido as possibilidades de gestão de stock e melhorando a qualidade dos seus pratos.

5. Como funciona o programa de limpeza e aquecimento da bomba?

Este programa especial é acionado para garantir a manutenção ideal da máquina. A função de limpeza ajuda a remover quaisquer resíduos acumulados na bomba, prevenindo avarias e prolongando a sua vida útil. O aquecimento da bomba garante que o equipamento esteja sempre pronto para o uso, otimizando a eficiência e minimizando o tempo de inatividade, o que é crucial em qualquer ambiente de cozinha profissional.