

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 2 Barras Selagem 520 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS2101.459.014A	Modelo:	A65.40 LL
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	170 kg	Dimensões:	790 x 780 x 1150 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	A65.40 LL

Descricao Resumida

Máquina de embalar a vácuo profissional em aço inox, ideal para cozinhas industriais. Com 2 barras de selagem 520mm, 20 programas e "soft vacuum".

Descricao Completa

máquina de vácuo profissional — Embaladora a Vácuo — Principais Vantagens

Esta embaladora de câmara de alto desempenho é uma solução robusta e eficiente para estabelecimentos de restauração, hotelaria e retalho alimentar que procuram preservar a frescura dos seus produtos. Com uma construção integral em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de higienização, essenciais em ambientes comerciais exigentes. A tampa transparente facilita o acompanhamento do processo de vácuo, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa e permitindo o controlo visual do operador durante a selagem.

Equipada com um display digital intuitivo que oferece 20 programas personalizáveis, esta seladora permite adaptar-se a uma vasta gama de produtos e necessidades de conservação. A funcionalidade "soft vacuum" é ideal para artigos delicados, evitando danos e deformações, enquanto a função de marinar otimiza o tempo de preparação e melhora a qualidade da confeção. O seu sensor de vácuo assegura uma selagem precisa e consistente, minimizando o desperdício alimentar e prolongando a vida útil dos ingredientes.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas profissionais, hotéis, restaurantes, talhos, peixarias e charcutarias, esta máquina de vácuo industrial melhora significativamente a gestão de stock e a qualidade dos alimentos. A sua elevada capacidade e a construção robusta permitem um uso contínuo em operações de grande volume, garantindo que os ingredientes se mantêm frescos por mais tempo, reduzindo o desperdício e impactando positivamente a rentabilidade. As duas barras de selagem laterais de 520 mm asseguram um fecho seguro e eficaz para embalagens de diversos tamanhos, aumentando a versatilidade.

Este equipamento permite armazenar alimentos em condições ótimas, preservar a sua textura e sabor, e otimizar o espaço de armazenamento refrigerado ou congelado. A automatização dos processos de embalagem contribui para a padronização dos procedimentos na sua cozinha, libertando tempo para outras tarefas críticas. É também uma ferramenta valiosa para a preparação sous-vide, garantindo resultados de alta qualidade e consistência no processo de confeção.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	790x780x1150 mm
Dimensões da Câmara (LPA)	660x540x250 mm
Consumo	1.6 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50Hz
Ciclo	60 seg.
Bomba de Vácuo	40 m³
Peso	170 kg
Número de Barras de Selagem	2 (laterais)
Comprimento da Barra de Selagem	520 mm

Perguntas Frequentes

Qual a voltagem e potência da máquina?

A máquina funciona com alimentação elétrica de 400V/3/50Hz e tem um consumo de 1.6 kW, garantindo um desempenho energético eficiente para uso industrial.

Quais as dimensões da câmara de vácuo?

A câmara de vácuo possui dimensões internas de 660x540x250 mm (LPA), permitindo acomodar uma variedade de produtos e tamanhos de embalagens.

Quantos programas de embalamento são pré-definidos?

Este equipamento oferece um display digital com 20 programas pré-definidos, permitindo uma versatilidade e adaptação excepcional a diferentes tipos de alimentos e necessidades de conservação.

Esta máquina é adequada para marinar alimentos?

Sim, a máquina inclui uma função de marinar, que acelera e otimiza o processo de impregnação de sabores em carnes, peixes e outros alimentos, ideal para a restauração.

Qual a durabilidade esperada do equipamento?

Com a sua construção em aço inoxidável de alta qualidade para a câmara e estrutura, esta máquina foi concebida para uma longa vida útil em ambientes profissionais exigentes, resistindo à corrosão e ao uso intensivo.