

# 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: 04/07/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Vácuo Externa Digital Eco 400 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2086.404	<b>Modelo:</b>	UD2086.404
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	9 kg	<b>Dimensões:</b>	420 x 280 x 170 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2086.404

## FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação desta máquina de vácuo externa? A: Esta máquina de vácuo externa tem dimensões de 420x280x170 mm. Recomenda-se um espaço adicional à frente e nos lados para facilitar a operação e a ventilação adequada. A sua configuração compacta torna-a adequada para bancadas de trabalho em cozinhas profissionais com espaço limitado., Q: Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento desta máquina de vácuo? A: A máquina de vácuo externa opera com uma tensão de 230 V e tem uma potência de 0,27 kW. É fundamental que seja ligada a uma tomada com ligação à terra e que a instalação elétrica cumpra as normas de segurança aplicáveis para equipamentos profissionais., Q: Que tipo de manutenção é necessária para otimizar a vida útil da máquina de vácuo? A: Para garantir o bom funcionamento e prolongar a vida útil, é crucial limpar a barra de soldadura e o interior da câmara regularmente. Verifique periodicamente o estado da bomba de vácuo e substitua os consumíveis, como o óleo da bomba (se aplicável) e as fitas de soldadura, conforme indicado no manual do utilizador. Limpe o exterior com um pano húmido., Q: Esta máquina de vácuo permite embalar líquidos ou produtos com alta humidade? A: Não, esta máquina de vácuo externa é projetada especificamente para a embalagem de produtos sólidos como queijos e salsichas. Não é adequada para embalar líquidos ou produtos com uma elevada percentagem de humidade, pois o processo de sucção externa pode comprometer a eficácia e a durabilidade do equipamento.

<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	máquina vácuo externa, embaladora vácuo profissional, máquina vácuo digital
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	12423
<b>Alt Text Imagens</b>	Maquina Vacuo Eco Elix Digit Máquina de embalar a vácuo profissional Eco Elix Digit em aço inoxidável com painel digital para conservação de alimentos.
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Maquina Vacuo Eco Elix Digit
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	PREPARAÇÃO DINÂMICA > Máquinas de Embalar a Vacuo > Vácuo: Extração Externa
<b>Categorias Secundárias</b>	PREPARAÇÃO DINÂMICA > Máquinas de Embalar a Vacuo, PREPARAÇÃO DINÂMICA
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	MS0440.317.008B,MS0440.317.017B,MS0440.317.027B

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	Utilize sempre sacos gofrados de qualidade profissional, compatíveis com máquinas de vácuo externas, para garantir uma selagem hermética e evitar falhas no processo de vácuo., Para produtos com arestas ou ossos, considere aplicar uma proteção adicional (ex: papel de cozinha dobrado) sobre a área para evitar perfurações no saco durante o processo de vácuo e armazenamento., Apesar de ser uma máquina externa, a limpeza regular da barra de selagem e da área de trabalho é crucial para manter a higiene e a eficiência da selagem, prevenindo a acumulação de resíduos., Aproveite a capacidade de embalar a vácuo para marinar carnes e peixes. O vácuo acelera a penetração dos temperos, resultando em produtos com sabor mais intenso em menos tempo, ideal para o ritmo acelerado de uma cozinha profissional.
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chef de Cozinha Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Talho/Charcutaria
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>Este tipo de máquinas, que funcionam por sucção externa, são ideais para a embalagem de produtos sólidos, como queijos e salsichas. Têm a vantagem de não limitar o tamanho do produto embalado (a única limitação é a largura do saco, que deve ser igual ou inferior à largura da barra de solda).  Com este tipo de máquinas é necessário utilizar sacos ondulados.  Não pode embalar líquidos, nem produtos com uma elevada percentagem de humidade.</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>Dimensões: 420x280x170 mm  Barra soldadura 400 mm  Bomba de vácuo lt/ 20/24 min  Peso líquido:- Bruto 9-10 kg  Potência: 0,27 kw</p> <p>Tensão: 230 V</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	HRLAVM,HE445815,HE445822,HE445839

### Uso Profissional - Casos de Uso

Conservação de Produtos Curados em Charcutarias e Talhos: Em charcutarias artesanais e talhos, este equipamento é utilizado para embalar a vácuo enchidos, presuntos e outros produtos de cura, preservando as suas qualidades organolépticas e impedindo a oxidação. A barra de selagem de 400 mm permite acomodar peças de diferentes dimensões, otimizando o espaço de armazenamento e prolongando o prazo de validade para venda ou posterior utilização em restauração., Gestão de Matérias-Primas em Cozinhas de Restaurantes e Hotéis: Em cozinhas de alta produção, a máquina de vácuo é fundamental para porcionar e armazenar matérias-primas como queijos, carnes, peixe e legumes pré-preparados. A embalagem a vácuo evita a contaminação cruzada, reduz a deterioração e facilita a organização do frigorífico e da despensa, contribuindo para uma gestão de custos mais eficiente e para a padronização das porções., Preparação para Cozinha Sous-Vide em Catering e Eventos: Para empresas de catering e cozinhas que utilizam a técnica Sous-Vide, esta máquina é indispensável. Permite selar hermeticamente alimentos temperados e marinados, garantindo uma cozedura uniforme e a intensificação dos sabores. A capacidade de sucção externa é vantajosa para embalar grandes volumes de alimentos ou peças alongadas, preparando-os para o banho-maria ou para transporte seguro para eventos.

### Uso Profissional - Introdução

A Máquina de Vácuo Externa Digital Eco, com barra de 400 mm e bomba de 20-24L/min, é um equipamento essencial para otimizar a gestão de inventário e prolongar a vida útil de produtos sólidos em cozinhas profissionais. A sua tecnologia de sucção externa, aliada ao controlo digital, garante uma selagem precisa e eficiente, minimizando o desperdício alimentar e assegurando a máxima frescura dos ingredientes, um fator crítico para a rentabilidade e qualidade na hotelaria e restauração.

## Descricao Resumida

Máquina de selagem a vácuo externa digital com barra de 400 mm e bomba de 20-24 L/min. Perfeita para embalar produtos sólidos em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### máquina vácuo externa — Máquina de Vácuo — Principais Vantagens

Otimize a conservação dos seus produtos alimentares com esta eficiente máquina de selagem a vácuo externa digital, concebida para um desempenho profissional robusto em ambientes como

restaurantes, hotéis e cozinhas industriais. A sua tecnologia avançada de sucção é ideal para embalar uma vasta seleção de produtos sólidos, assegurando a sua preservação e diminuindo significativamente o desperdício alimentar.

O controlo digital desta unidade oferece precisão e uma selagem consistente, o que é perfeito para artigos como queijos, enchidos e outros alimentos sólidos. Com uma barra de soldadura de 400 mm, esta máquina proporciona a flexibilidade essencial para sacos de diversos tamanhos, adaptando-se na perfeição às exigências da sua operação de restauração ou de hotelaria.

Este aparelho de conservação é uma opção económica e duradoura para modernizar o armazenamento e a gestão de inventário. Contribui diretamente para a rentabilidade do seu empreendimento ao estender a vida útil dos alimentos e ao preservar a sua qualidade superior.

## Aplicações Profissionais

---

Esta máquina é uma ferramenta indispensável para restaurantes, hotéis, cozinhas de grande volume, talhos, charcutarias e delicatessens que procuram uma solução eficaz para a embalagem a vácuo de produtos sólidos. É ideal para manter a frescura de queijos, carnes curadas, peixe e outros alimentos, tanto para armazenamento prolongado como para a preparação de porções individuais.

## Características Técnicas

---

Característica	Detalhe
Dimensões	420x280x170 mm
Barra de Soldadura	400 mm
Bomba de Vácuo	20-24 litros/min
Peso Líquido	9 kg
Peso Bruto	10 kg
Potência	0,27 kW
Tensão	230 V

## Perguntas Frequentes

---

Q: Que tipo de produtos pode esta seladora a vácuo externa embalar? A: Esta máquina de vácuo externa é ideal para embalar produtos sólidos, como queijos e enchidos. Não é adequada para líquidos ou produtos com um elevado teor de humidade, garantindo a longevidade do equipamento e a qualidade da selagem.

Q: Quais são as dimensões e o espaço necessário para a instalação desta máquina de vácuo externa? A: Esta máquina de selagem a vácuo externa tem dimensões de 420x280x170 mm. Recomendamos deixar espaço adicional na frente e nas laterais para uma operação fácil e ventilação adequada, o que a torna perfeita para bancadas de trabalho em cozinhas profissionais com limitações de espaço.

Q: Quais os requisitos de energia para esta máquina de vácuo? A: A máquina de vácuo externa funciona com uma tensão de 230 V e tem uma potência de 0,27 kW. É imprescindível que seja ligada a uma tomada com ligação à terra e que a instalação elétrica respeite as normas de segurança para equipamentos profissionais, assegurando assim um funcionamento seguro e eficiente.

Q: Que tipo de manutenção é crucial para maximizar a vida útil da máquina de vácuo? A: Para garantir um funcionamento ideal e prolongar a durabilidade, é fundamental limpar a barra de soldadura e o interior da câmara de forma regular. Verifique periodicamente o estado da bomba de vácuo e substitua os consumíveis, como o óleo da bomba (se aplicável) e as fitas de soldadura, conforme as indicações no manual do utilizador, mantendo assim a eficiência ao longo do tempo.

Q: Posso utilizar sacos comuns com esta máquina de vácuo? A: Não, para o correto funcionamento desta máquina de vácuo de sucção externa, é imperativo utilizar sacos gofrados. Estes sacos são especificamente concebidos para criar as ranhuras necessárias que permitem a eficiente remoção do ar e a formação de uma selagem hermética.