

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

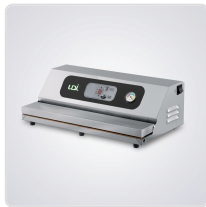


## Máquina de Vácuo Externa Digital 500mm Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2086.406	<b>Modelo:</b>	UD2086.406
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	13 kg	<b>Dimensões:</b>	520 x 280 x 170 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

**Marca**

UDEX

<b>Modelo</b>	UD2086.406
<b>FAQ</b>	<p>Q: Quais as dimensões da máquina de vácuo externa digital e o espaço necessário para a sua instalação? A: A máquina de vácuo externa digital tem dimensões de 520x280x170 mm. Recomendamos que considere um espaço adicional de pelo menos 10 cm em todas as direções para garantir uma ventilação adequada e acesso fácil para operação e manutenção., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para esta máquina de vácuo? A: Esta máquina de vácuo requer uma tensão de 230 V e tem uma potência de 0,35 kW. A instalação elétrica deve ser realizada por um profissional qualificado, assegurando que o circuito elétrico comporta a potência necessária para o funcionamento seguro e eficiente do equipamento., Q: Como deve ser feita a manutenção e limpeza da máquina de vácuo externa digital? A: Para manter o desempenho e a higiene da sua máquina de vácuo, é crucial limpar a barra de soldadura após cada utilização e verificar regularmente o estado das borrachas de vedação. Utilize um pano húmido com detergente neutro para a limpeza do exterior. Consulte o manual de instruções para os procedimentos de manutenção mais detalhados e para a substituição de peças, se necessário., Q: Que tipo de sacos devo utilizar com esta máquina de vácuo externa? A: Para o correto funcionamento desta máquina de vácuo de sucção externa, é obrigatório utilizar sacos gofrados (ondulados). Estes sacos são especificamente concebidos para permitir a extração eficiente do ar, criando um vácuo perfeito. A largura do saco não deve exceder a largura da barra de soldadura, que é de 500 mm.</p>
<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	máquina de vácuo externa, máquina vácuo profissional, embaladora a vácuo 500mm
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	12425
<b>Alt Text Imagens</b>	Maquina Vacuo Eco Medium Digit Máquina de vácuo profissional Eco Medium Digit em aço inoxidável para conservação de alimentos em vácuo.
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Maquina Vacuo Eco Medium 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>	MS0800.35.010
<b>Uso Profissional - Dicas</b>	Utilize sempre sacos gofrados de qualidade superior para garantir uma extração de ar eficiente e uma vedação hermética duradoura, evitando fugas e a deterioração prematura dos alimentos., Aproveite a barra de soldadura de 500mm para embalar peças maiores ou múltiplas porções simultaneamente, potenciando a produtividade e reduzindo o tempo de operação., Para produtos com maior sensibilidade à pressão, ajuste o tempo de vácuo no painel digital. Um vácuo excessivo pode deformar produtos delicados, enquanto um vácuo insuficiente compromete a conservação., Limpe regularmente a barra de soldadura e a área de trabalho para evitar a acumulação de resíduos alimentares, que podem comprometer a qualidade da selagem e a higiene do equipamento.
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chef Executivo/Responsável de Cozinha, Gestor de F&B (Food & Beverage), Comprador Profissional / Gerente de Aproveitamento
<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: 520x280x170 mm  Barra soldadura 500 mm  Bomba de vácuo lt/ 40/48 min  Peso líquido:- Bruto 12-13 kg  Potência: 0,35 kw</p> <p>Tensão: 230 V</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	HE445815,HE445822,HE445839
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	Cozinhas de Restaurantes e Hotéis: Utilizada para pré-preparação e conservação de ingredientes como carnes porcionadas para sous-vide, queijos curados, ou legumes pré-cortados. Esta prática assegura a frescura, padroniza as porções e agiliza o serviço durante os picos de afluência, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha., Talhos e Charcutarias: Empregue para embalar a vácuo produtos frescos ou curados, como bifes, enchidos regionais ou fatiados, garantindo uma apresentação impecável e uma extensão da validade. O vácuo protege contra a oxidação e a contaminação, mantendo as características organolépticas dos produtos até ao consumidor final., Serviços de Catering e Eventos: Fundamental para o transporte e conservação de grandes volumes de alimentos preparados ou semi-preparados. Permite que os pratos e ingredientes cheguem ao local do evento com a máxima frescura e segurança alimentar, facilitando a logística e a montagem rápida dos buffets ou serviços de mesa.

## Uso Profissional - Introdução

A Máquina de Vácuo Externa Digital de 500mm é uma ferramenta indispensável para qualquer operação HORECA em Portugal que procure otimizar a conservação e gestão de stocks de produtos sólidos. Com a sua barra de soldadura alargada e controlo digital intuitivo, permite uma selagem hermética eficiente, prolongando significativamente a vida útil dos alimentos e minimizando o desperdício, crucial para a rentabilidade e a qualidade no serviço profissional.

## Descricao Resumida

Máquina de vácuo externa digital compacta, ideal para restauração. Barra de soldadura de 500 mm para selar alimentos sólidos, otimizando conservação e stocks.

## Descricao Completa

### Máquina de Vácuo Externa — Principais Vantagens

Esta seladora de vácuo externa, com um design compacto e controlo digital, é a solução ideal para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. Com a sua barra de selagem de 500 mm, permite selar uma vasta gama de alimentos sólidos, desde queijos a produtos de charcutaria, sem as limitações de tamanho encontradas em máquinas de câmara.

A tecnologia de aspiração externa, aliada a um painel digital intuitivo, garante uma selagem eficiente e um uso simplificado, aumentando significativamente a produtividade na sua cozinha ou área de serviço. Garante uma operação robusta e fiável, perfeita para o ritmo acelerado da restauração e hotelaria.

Concebida para uso intensivo, esta máquina assegura uma vedação hermética que prolonga significativamente a frescura dos produtos, reduzindo desperdícios e otimizando a gestão de stocks. É, sem dúvida, um investimento inteligente para qualquer negócio que priorize a qualidade e a segurança alimentar.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis e bares que necessitam embalar produtos sólidos como carnes, queijos, legumes ou produtos de charcutaria. É uma ferramenta indispensável para a otimização de espaço, preparação de grandes volumes para serviço ou para prolongar o prazo de validade em estabelecimentos com elevado fluxo de produção.

É igualmente ideal para talhos, charcutarias e delicatessens, onde a apresentação e a frescura do produto embalado são cruciais. A capacidade de lidar com diferentes dimensões de produtos (limitadas apenas pela largura do saco) torna-a extremamente versátil para as mais variadas necessidades comerciais.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	520x280x170 mm
Barra de Soldadura	500 mm
Capacidade Bomba de Vácuo	40/48 lt/min
Peso Líquido/Bruto	12-13 kg
Potência	0,35 kW
Tensão	230 V

## Perguntas Frequentes

- **Q: Que tipo de sacos devo utilizar com esta máquina?**

A: Para um funcionamento ótimo e para garantir a selagem correta dos produtos, é necessário utilizar sacos gofrados (ondulados) específicos para máquinas de vácuo de aspiração externa.

- **Q: É possível embalar líquidos ou produtos com alta humidade?**

A: Não, esta máquina de vácuo de extração externa não é adequada para embalar líquidos ou produtos com uma elevada percentagem de humidade, uma vez que o processo de sucção pode comprometer a bomba e a eficácia da vedação.

- **Q: Qual é a limitação de tamanho para os produtos a embalar?**

A: A única limitação para o tamanho do produto a ser embalado é a largura do saco, que deve ser igual ou inferior à largura da barra de soldadura de 500 mm. Não há restrição para o comprimento.

- **Q: Quais as dimensões da máquina de vácuo externa digital e o espaço necessário para a sua instalação?**

A: A máquina de vácuo externa digital tem dimensões de 520x280x170 mm. Recomendamos que considere um espaço adicional de pelo menos 10 cm em todas as direções para garantir uma ventilação adequada e acesso fácil para operação e manutenção.

- **Q: Como deve ser feita a manutenção e limpeza da máquina de vácuo externa digital?**

A: Para manter o desempenho e a higiene da sua máquina de vácuo, é crucial limpar a barra de soldadura após cada utilização e verificar regularmente o estado das borrachas de vedação. Utilize um pano húmido com detergente neutro para a limpeza do exterior. Consulte o manual de instruções para os procedimentos de manutenção mais detalhados e para a

substituição de peças, se necessário.