

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Vácuo Extração Externa Ecopetit Digit 350mm | 0,35 kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.410	Modelo:	MAQUINA VACUO ECOPETIT DIGIT
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	MAQUINA VACUO ECOPETIT DIGIT

Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional de extração externa, ideal para embalar sólidos. Barra de soldadura de 350mm e potência de 0,35 kW. Perfeita para hotelaria e restauração, prolonga a frescura dos alimentos.

Descrição Completa

Máquina de Vácuo Extração Externa – Principais Vantagens

Desenvolvida para o setor HORECA e hotelaria, esta máquina de vácuo de extração externa destaca-se pela sua eficiência e simplicidade de operação. É a solução ideal para embalar produtos sólidos como queijos e enchidos, garantindo a sua frescura e prolongando a sua validade.

A funcionalidade de sucção externa oferece uma flexibilidade única, removendo qualquer limitação ao tamanho do produto a embalar, desde que respeite a largura da barra de soldadura. Este equipamento profissional, com a sua potência otimizada de 0,35 kW e tensão de 230 V, garante um desempenho estável e um consumo energético eficiente.

A construção robusta e o design compacto tornam-na perfeita para cozinhas com espaço limitado, enquanto a sua capacidade de bomba de 40/48 litros por minuto assegura um processo de embalamento rápido e eficaz.

Aplicações

Esta máquina é indispensável em restauração, hotelaria, talhos, delicatessens e cozinhas industriais, onde o embalamento de produtos sólidos é crucial. É ideal para preservar a qualidade de carnes, queijos, vegetais e outros alimentos consistentes, otimizando o armazenamento e reduzindo o desperdício alimentar.

Perfeita para operações que exigem agilidade e fiabilidade, garantindo a conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar. Embora ideal para sólidos, é fundamental recordar que o equipamento não é indicado para líquidos ou produtos com alta percentagem de humidade, necessitando da utilização de sacos ondulados.

Especificações Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (AxLxP)	370x280x180 mm

Característica	Valor
Barra de Soldadura	350 mm
Bomba de Vácuo	40/48 lt/min
Peso Líquido	11 kg
Peso Bruto	12 kg
Potência	0,35 kW
Tensão	230 V