

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Vácuo de Extração Externa Digital 350mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|-------------------|--------------------|
| SKU: | UD2086.410 | Modelo: | UD2086.410 |
| Marca: | UDEX | EAN: | N/D |
| Peso: | 11 kg | Dimensões: | 370 x 280 x 180 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|------------|
| Marca | UDEX |
| Modelo | UD2086.410 |

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta máquina de vácuo e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: A máquina de vácuo de extração externa Ecopetit Digit possui dimensões de 370x280x180 mm (largura x profundidade x altura). Para a sua instalação, recomendamos um espaço que permita fácil acesso para operação e manutenção, especialmente considerando a necessidade de espaço para os sacos durante o processo de vácuo. Certifique-se de que há espaço suficiente à frente e aos lados para manusear os produtos a embalar., Q: Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento da Máquina de Vácuo Ecopetit Digit? A: Esta máquina de vácuo opera com uma tensão de 230 V e tem uma potência de 0,35 kW. É essencial que o local de instalação disponha de uma tomada elétrica compatível com estas especificações para garantir o seu correto funcionamento e segurança. Não são necessários requisitos especiais de gás ou água, uma vez que é um equipamento elétrico autónomo., Q: Como devo realizar a manutenção e limpeza desta máquina de vácuo? A: Para garantir a longevidade e higiene da sua máquina de vácuo, a limpeza regular é fundamental. Após cada utilização, desligue o equipamento da corrente elétrica. Limpe as superfícies externas com um pano húmido e um detergente suave. A barra de soldadura deve ser limpa cuidadosamente para remover quaisquer resíduos. Verifique periodicamente as juntas e vedações para assegurar que não há desgaste que comprometa o vácuo. Não utilize produtos abrasivos ou jatos de água diretamente sobre o equipamento., Q: Que tipo de sacos devo utilizar com esta máquina e posso embalar líquidos? A: Com a Máquina de Vácuo de Extração Externa Ecopetit Digit, é OBRIGATÓRIO utilizar sacos ondulados, também conhecidos como sacos gofrados, pois são projetados para permitir a extração total do ar. Esta máquina é ideal para embalar produtos sólidos, como queijos e enchidos. Não é adequada para embalar líquidos ou produtos com uma elevada percentagem de humidade, uma vez que o sistema de extração externa não sela corretamente nestas condições.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Máquina de Vácuo Extração Externa, Máquina Vácuo Profissional, Seladora a Vácuo Sólidos

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12427

Alt Text Imagens

Maquina Vacuo Ecopetit Digit Máquina de embalar a vácuo profissional Ecopetit Digit em aço inoxidável com painel digital para conservação de alimentos.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Maquina Vacuo Ecopetit Digit

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

| | |
|-----------------------------------|---|
| Categoria Proposta (IA) | PREPARAÇÃO DINÂMICA > Máquinas de Embalar a Vacuo > Vácuo: Extração Externa |
| Categorias Secundárias | PREPARAÇÃO DINÂMICA > Máquinas de Embalar a Vacuo, PREPARAÇÃO DINÂMICA |
| Upsells (SKU Título) | MS440.317.009,MS440.317.002,MS440.317.011 |
| Uso Profissional - Dicas | Utilize sempre sacos ondulados específicos para máquinas de extração externa, pois a sua textura interna é essencial para a correta remoção do ar e selagem eficaz., Aproveite a flexibilidade da extração externa para embalar produtos de maior volume ou formatos atípicos, como lombos de porco inteiros ou queijos de roda, sem as restrições de uma câmara., Para produtos com arestas vivas, como ossos ou crostas de queijo, utilize uma folha de papel de cozinha entre o produto e o saco para evitar perfurações que comprometam o vácuo., Realize a limpeza regular da barra de soldadura e da área de sucção para garantir uma selagem consistente e prolongar a vida útil do equipamento. |
| Uso Profissional - Perfis | Chef de Cozinha Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Talho/Charcutaria |
| Descrição Curta Original | <p>Este tipo de maquinas, 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> |
| Descrição Original (1/2) | <p>Dimensões: 370x280x180 mm Barra soldadura 350 mm Bomba de vácuo lt/ 40/48 min Peso líquido:- Bruto 11-12 kg Potência: kw 0,35 kw</p> <p>Tensão: 230 V</p> |
| Cross-sells (SKU Título) | HE445815,HE445822,HE445839 |

Uso Profissional - Casos de Uso

Cozinhas de Restaurantes e Hotéis: Em cozinhas profissionais, a Ecopetit Digit permite embalar a vácuo porções de carne, peixe curado, queijos e vegetais pré-preparados, preservando a sua textura e sabor. Isto é crucial para operações que praticam o 'mise en place' avançado, garantindo que os ingredientes mantêm a sua qualidade desde a preparação até ao serviço, e minimizando perdas por oxidação ou contaminação., **Talhos e Charcutarias:** Neste setor, a máquina é fundamental para o embalamento de peças inteiras ou porcionadas de carne e enchidos. Ao remover o ar, impede a proliferação bacteriana e a desidratação, resultando num produto final com maior durabilidade e aspeto apelativo para o cliente. A extração externa é particularmente vantajosa para embalar peças de grandes dimensões ou formatos irregulares., **Delicatessens e Lojas Gourmet:** Para estabelecimentos que comercializam produtos de charcutaria, queijos artesanais e outras iguarias, a Ecopetit Digit assegura que os produtos chegam ao consumidor com a máxima frescura. Embalar a vácuo no ponto de venda ou após a receção otimiza a apresentação, prolonga a vida útil em prateleira e transmite uma imagem de qualidade e cuidado com o produto.

Uso Profissional - Introdução

A Máquina de Vácuo de Extração Externa Ecopetit Digit 350mm é uma ferramenta indispensável para otimizar a gestão de stocks e a qualidade dos alimentos em qualquer operação HORECA. Projetada para o embalamento de produtos sólidos, esta máquina prolonga significativamente a validade de ingredientes e preparações, reduzindo o desperdício e assegurando a máxima frescura. Com a sua capacidade de extração externa, oferece uma flexibilidade ímpar no manuseamento de itens de diferentes dimensões, tornando-a um ativo estratégico para a rentabilidade e a eficiência operacional.

Descricao Resumida

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

Descricao Completa

Máquina de Vácuo — Principais Vantagens

Concebida para o setor da restauração e hotelaria, esta seladora a vácuo de extração externa distingue-se pela sua notável eficiência e facilidade de manuseamento. Representa a solução perfeita para embalar produtos alimentares sólidos, como queijos, carnes curadas ou enchidos,

assegurando a sua frescura e prolongando significativamente a sua vida útil. Com esta máquina, a otimização do armazenamento e a redução do desperdício alimentar tornam-se tarefas simplificadas.

A tecnologia de sucção externa confere uma adaptabilidade notável, eliminando qualquer restrição ao tamanho do produto a embalar, desde que a largura da barra de selagem seja respeitada. Este equipamento de elevado desempenho, com a sua potência de 0,35 kW e tensão de 230 V, garante um funcionamento contínuo e um consumo energético eficiente, crucial para qualquer negócio profissional.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é um recurso indispensável em restaurantes, hotéis, talhos, delicatessens e cozinhas industriais, onde a embalagem de produtos sólidos é de importância vital. É a escolha ideal para manter a qualidade de carnes, queijos, vegetais e outros alimentos consistentes, otimizando o seu armazenamento e contribuindo para a diminuição do desperdício de comida. A sua utilização é fundamental para assegurar a conformidade com as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar.

Este equipamento é perfeitamente adequado para operações que exigem rapidez e fiabilidade na conservação dos alimentos. Importa salientar que, embora seja excelente para produtos sólidos, o aspirador não é recomendado para líquidos ou artigos com elevado teor de humidade, sendo indispensável a utilização de sacos ranhurados para garantir a eficácia do processo.

Características Técnicas

| Característica | Valor |
|--------------------|----------------|
| Dimensões (AxLxP) | 370x280x180 mm |
| 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 |

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões desta máquina de vácuo e qual o espaço necessário para a sua instalação?

A: A máquina de vácuo de extração externa Ecopetit Digit possui dimensões de 370 mm de altura

por 280 mm de largura e 180 mm de profundidade. Para a sua instalação, é crucial garantir um espaço que permita fácil acesso para operação e manutenção, especialmente ao manusear os sacos durante o processo de vácuo.

Q: Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento da Máquina de Vácuo Ecopetit Digit?

A: Esta máquina de vácuo opera com uma tensão de 230 V e tem uma potência de 0,35 kW. É fundamental que o local de instalação disponha de uma tomada elétrica compatível com estas características para garantir o seu correto funcionamento e a segurança operacional.

Q: Como devo realizar a manutenção e limpeza desta máquina de vácuo?

A: Para assegurar a longevidade e higiene do seu aparelho de vácuo, a limpeza regular é imprescindível. Após cada utilização, desligue o equipamento da corrente elétrica e limpe as superfícies externas com um pano húmido e um detergente suave, prestando especial atenção à barra de selagem.

Q: Que tipo de sacos devo utilizar com esta máquina e posso embalar líquidos?

A: Com a Máquina de Vácuo de Extração Externa Ecopetit Digit, é OBRIGATÓRIA a utilização de sacos ondulados para garantir a eficácia da extração do ar e uma selagem perfeita. Esta máquina é ideal para produtos sólidos e não é recomendada para líquidos ou produtos com alta percentagem de humidade.

Q: Qual a vantagem da extração externa em relação a outras máquinas de vácuo?

A: A principal mais-valia da extração externa reside na liberdade de tamanho dos produtos a embalar. Como o processo de aspiração ocorre externamente, não existem restrições de dimensão impostas por uma câmara, sendo a única limitação a largura da barra de selagem.