

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Vácuo Externa Digital – Barra de 400 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2086.412	<b>Modelo:</b>	UD2086.412
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	14 kg	<b>Dimensões:</b>	420 x 310 x 180 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2086.412
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional digital com extração externa, barra de 400 mm. Ideal para embalar produtos sólidos em hotelaria e restauração.

## Descricao Completa

Esta máquina de vácuo com extração externa e controlo digital representa uma solução essencial para a otimização dos processos de empacotamento em qualquer cozinha profissional. Concebida para preservar a frescura e alargar a validade de produtos sólidos, esta embaladora oferece um desempenho fiável e consistente. É um investimento inteligente para estabelecimentos que procuram elevar os seus padrões de controlo de qualidade e gestão de stock.

### máquina vácuo extração externa — Embaladora Digital – Principais Vantagens

A funcionalidade de extração externa desta máquina permite o empacotamento de uma vasta gama de produtos sólidos, com a largura do saco a ser a única limitação. A sua integração digital assegura uma precisão superior em cada ciclo de selagem, tornando a operação intuitiva e eficiente. Tal característica não só prolonga significativamente a vida útil de alimentos como queijos e enchidos, mas também contribui para uma notável redução do desperdício alimentar, otimizando os custos operacionais.

O design robusto e compacto do equipamento facilita a sua adaptação em ambientes de trabalho com otimização de espaço, garantindo uma performance duradoura. Além de ser uma ferramenta de conservação, esta seladora melhora a higiene dos alimentos, protegendo-os de agentes externos, e prepara-os de forma ideal para armazenamento, transporte ou venda.

### Aplicações Profissionais

Esta unidade é indispensável para talhos, charcutarias, restaurantes, hotéis e delicatessens que necessitam de empacotar a vácuo sólidos com máxima eficiência. Perfeita para a preparação de ingredientes para confecção, otimização da gestão de inventário em qualquer cozinha profissional e apresentação de produtos para venda, garantindo sempre a máxima qualidade e segurança alimentar. A sua versatilidade adapta-se a diversos contextos de preparação culinária, desde pequenas operações até grandes cozinhas industriais.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	420x310x180 mm

Característica	Detalhe
Comprimento da barra de selagem	400 mm
Capacidade da bomba de vácuo	40/48 litros/min
Peso líquido/bruto	13-14 kg
Potência	0,35 kW
Tensão	230 V

## Perguntas Frequentes

---

### **Q: Quais os tipos de produto que esta máquina pode embalar?**

R: Esta máquina é ideal para embalar produtos sólidos como queijos e enchidos. Não é adequada para líquidos ou produtos com elevada percentagem de humidade, garantindo assim a integridade do equipamento e a qualidade da selagem.

### **Q: Que tipo de sacos devo usar com esta máquina de vácuo?**

R: Para um funcionamento ótimo e para assegurar uma selagem eficaz, é fundamental utilizar sacos ondulados (gofrados) com este modelo de máquina de extração externa. Sacos lisos não permitirão a correta remoção do ar.

### **Q: Qual é a principal vantagem de uma máquina de vácuo de extração externa?**

R: A principal vantagem reside na flexibilidade do tamanho do produto a embalar, tendo como única restrição a largura do saco, que deve ser igual ou inferior à largura da barra de selagem (400 mm). Isso permite processar itens de maiores dimensões.

### **Q: A máquina requer alguma instalação elétrica específica ou outro tipo de conexão?**

R: Requer apenas uma ligação elétrica padrão de 230 V, sem necessidade de conexões adicionais de gás ou água. A sua instalação é simples e facilita a rápida implementação no ambiente de trabalho.

### **Q: Como se realiza a manutenção e limpeza da máquina de vácuo?**

R: A manutenção foca-se na limpeza regular das superfícies externas e da barra de selagem após cada utilização, com um pano húmido e detergente neutro. É crucial evitar a entrada de líquidos no sistema de vácuo para garantir a durabilidade e o bom desempenho. O controle do nível e qualidade do óleo da bomba deve ser feito periodicamente conforme o manual.