

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Vácuo Externa Digital – Barra de 400 mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2086.412
Marca	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.