

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Vácuo Externa Digital 450mm, 8-9m<sup>3</sup>/h

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2086.414	<b>Modelo:</b>	UD2086.414
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	22 kg	<b>Dimensões:</b>	470 x 380 x 210 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2086.414

## FAQ

Q: Quais são as dimensões da máquina de vácuo externa?  
A: Esta máquina de vácuo externa digital tem dimensões de 470x380x210 mm, adequadas para cozinhas profissionais com espaço limitado. Certifique-se de que dispõe do espaço necessário para a sua correta instalação e utilização. A barra de soldadura de 450 mm permite uma vedação eficaz de sacos de diversos tamanhos., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para esta máquina? A: A máquina de vácuo externa digital requer uma tensão de 230 V e tem uma potência de 0,15 kW. É importante garantir que a sua instalação elétrica é compatível com estes requisitos para um funcionamento seguro e eficiente do equipamento. Não são necessários outros requisitos, como gás ou água., Q: Que tipo de sacos devo usar com esta máquina de vácuo? A: Para garantir o desempenho ideal e a selagem perfeita dos seus produtos, é imprescindível utilizar sacos ondulados com esta máquina de vácuo de sucção externa. Evite o uso de sacos lisos, pois não permitirão a correta extração do ar, comprometendo a eficácia do vácuo e a conservação dos alimentos., Q: Este equipamento é adequado para embalar líquidos ou produtos húmidos? A: Não, esta máquina de vácuo externa foi concebida especificamente para a embalagem de produtos sólidos. Não é recomendada para líquidos ou produtos com uma elevada percentagem de humidade, uma vez que o seu mecanismo de sucção externa pode não ser eficaz nestas condições e pode danificar o equipamento. Para líquidos, considere máquinas de vácuo de câmara.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

máquina de vácuo externa, embaladora a vácuo profissional, vácuo para hotelaria

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

12431

**Alt Text Imagens**

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

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Maquina Vacuo Ecostar 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)**

MS0805.35.041,MS0805.35.034,MS0800.35.010

### Uso Profissional - Dicas

Utilize sempre sacos ondulados específicos para vácuo externo, pois a sua textura permite a correta extração do ar, garantindo uma selagem eficaz e duradoura., Para produtos com arestas ou ossos, considere proteger a zona de contacto com um pedaço de papel de vácuo ou película extra, a fim de evitar perfurações no saco que comprometam o vácuo., Apesar de ser uma máquina externa, certifique-se de que a área de trabalho está limpa e seca para evitar a aspiração de humidade ou partículas para a bomba, o que poderia reduzir a sua eficiência e vida útil., Programe ciclos de vácuo e selagem de acordo com a densidade e humidade residual dos produtos, ajustando os tempos para otimizar a conservação sem danificar a estrutura dos alimentos mais delicados.

### Uso Profissional - Perfis

Chef Executivo/a, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Talho/Charcutaria, Comprador/a Profissional para Hotéis e Restaurantes

### Descrição Curta Original

<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).<br /> Com este tipo de máquinas é necessário utilizar sacos ondulados.<br /> Não pode embalar líquidos, nem produtos com uma elevada percentagem de humidade.</p>

### Descrição Original (1/2)

<p>Dimensões: 470x380x210 mm<br /> Barra soldadura 450 mm<br /> Bomba de vácuo lt/ 8/9m3/h min<br /> Peso líquido:-Bruto 22-30 kg<br /> Potência: 0,15 kw</p><p>Tensão: 230 V</p>

### Cross-sells (SKU | Título)

HRLAVM,HE445815,HE445822,HE445839

### Uso Profissional - Casos de Uso

Cozinhas de Restaurantes de Alta Cozinha: Chefs de restaurantes de alta cozinha utilizam esta máquina para a pré-preparação de componentes de pratos, como carnes maturadas, vegetais confitados ou molhos base, garantindo a consistência e a frescura dos ingredientes até ao momento de finalização. A capacidade de selar produtos de maiores dimensões sem limitação de comprimento otimiza a organização do mise en place e a gestão de porções., Talhos e Charcutarias Gourmet: Em talhos e charcutarias que comercializam produtos de valor acrescentado, esta máquina é indispensável para embalar a vácuo cortes especiais de carne, enchidos artesanais e queijos curados. A barreira de 450mm permite acondicionar peças inteiras ou grandes porções, mantendo as suas características organolépticas e prolongando significativamente a sua vida útil, tanto para venda direta como para maturação controlada., Serviços de Catering e Eventos: Empresas de catering e organização de eventos empregam este equipamento para embalar e transportar de forma segura grandes volumes de alimentos pré-cozinhados ou semi-processados. A embalagem a vácuo garante a segurança alimentar durante o transporte e armazenamento temporário, permitindo uma logística mais eficiente e a manutenção da qualidade dos alimentos servidos em eventos fora das instalações principais.

## Uso Profissional - Introdução

A Máquina de Vácuo Externa Digital de 450mm, com uma bomba de 8-9m<sup>3</sup>/h, é uma ferramenta essencial para a gestão eficiente e higiénica de stocks alimentares em qualquer operação de hotelaria, restauração ou catering em Portugal. Este equipamento permite otimizar a conservação de produtos sólidos, prolongando a sua frescura e prevenindo o desperdício, crucial para a rentabilidade e a qualidade do serviço.

## Descricao Resumida

Máquina de vácuo externa, ideal para embalar produtos sólidos. Barra de soldadura de 450 mm. Prolonga a vida útil dos alimentos.

## Descricao Completa

### máquina de vácuo externa — Máquina de Vácuo — Principais Vantagens

Esta embaladora a vácuo externa digital destaca-se como a solução ideal para estabelecimentos que procuram otimizar o armazenamento e a conservação de alimentos sólidos. Equipada com uma barra de selagem de 450 mm, permite processar uma vasta gama de produtos, desde queijos a enchidos, resguardando a sua frescura e prolongando significativamente a sua vida útil. A sua capacidade de extração externa oferece uma notável flexibilidade, não impondo limites ao comprimento do produto a embalar, apenas à largura do saco, o que a torna perfeita para itens de maiores dimensões.

Com uma bomba de vácuo de alto desempenho, capaz de extrair 8-9 m<sup>3</sup>/h, e uma potência de 0,15 kW, este equipamento garante um processo de embalagem célere e altamente eficiente. Contribui ativamente para a redução do desperdício alimentar e para a otimização dos custos operacionais no seu negócio, reforçando a rentabilidade e a gestão inteligente de recursos. A sua robustez e facilidade de operação tornam-na num investimento valioso para qualquer cozinha profissional, garantindo resultados consistentes e fiáveis.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma variedade de ambientes em restauração, hotelaria e comércio alimentar. É indispensável em cozinhas de restaurantes, especialmente naquelas que praticam alta gastronomia e pré-preparam componentes de pratos, como carnes maturadas, vegetais confitados ou molhos base. Em talhos e charcutarias gourmet, a máquina de vedar a vácuo permite acondicionar cortes especiais de carne, enchidos artesanais e queijos curados, mantendo as suas características organolépticas e prolongando a frescura para venda direta ou maturação.

Para serviços de catering e eventos, a funcionalidade sem limitações de comprimento é crucial para embalar e transportar grandes volumes de alimentos pré-cozinhados ou semi-processados de forma segura e higiênica. Em delicatessens e estabelecimentos de venda de produtos frescos, a máquina apoia o porcionamento de carnes e queijos, otimizando o controlo de inventário e reduzindo o desperdício. A sua versatilidade e a manutenção das condições ideais de higiene tornam-na uma aliada fundamental na organização de stocks e na garantia da qualidade alimentar.

## Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	470x380x210 mm
Barra de Soldadura	450 mm
Bomba de Vácuo	8-9 m <sup>3</sup> /h
Peso Líquido	22 kg
Peso Bruto	30 kg
Potência	0,15 kW
Tensão	230 V

## Perguntas Frequentes

### Que tipo de sacos devo utilizar com esta máquina de vácuo externa?

Para garantir um funcionamento adequado e uma selagem eficaz, é fundamental utilizar sacos ondulados específicos para vácuo externo. Estes sacos são projetados para permitir a correta extração do ar, assegurando a conservação ideal dos seus produtos.

### É possível embalar líquidos ou produtos com alta percentagem de humidade com este equipamento?

Não, esta máquina de vácuo de sucção externa é projetada exclusivamente para a embalagem de produtos sólidos. A sua utilização com líquidos ou produtos muito húmidos pode comprometer o processo de vácuo e potencialmente danificar os componentes internos do equipamento.

### Qual a principal vantagem de uma máquina de vácuo com sucção externa, como esta?

A principal vantagem reside na flexibilidade em relação ao tamanho dos produtos, já que a máquina não impõe limites ao seu comprimento, apenas à largura do saco. Esta característica é ideal para embalar itens volumosos ou de formato irregular, otimizando o processo de conservação.

### Quais os requisitos de instalação elétrica para esta máquina de vácuo digital?

A máquina de vácuo externa digital requer uma tensão de 230 V e possui uma potência de 0,15 kW. Certifique-se de que a sua instalação elétrica cumpre estes requisitos para um funcionamento seguro

e eficiente do equipamento em qualquer cozinha profissional.

**Como contribui esta máquina para a redução do desperdício alimentar?**

Ao prolongar significativamente a frescura e a vida útil dos alimentos, através de um embalamento a vácuo eficiente, este equipamento minimiza a deterioração e a necessidade de descarte. Isso resulta numa gestão de stocks mais eficaz e numa redução notável do desperdício alimentar no seu estabelecimento.