

# 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 500mm Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2086.416	<b>Modelo:</b>	UD2086.416
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	23 kg	<b>Dimensões:</b>	520 x 380 x 210 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2086.416

## FAQ

Q: Quais as dimensões desta máquina de vácuo de extração externa e quanto espaço é necessário para a operar? A: Esta máquina de vácuo de extração externa digital possui dimensões de 520x380x210 mm (largura x profundidade x altura). É importante ter em conta o espaço necessário para a abertura da tampa e para manusear os sacos de embalagem, garantindo uma operação confortável e eficiente., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para esta máquina de vácuo? A: Para o funcionamento desta máquina de vácuo de extração externa, é necessária uma ligação elétrica com tensão de 230 V. A potência do equipamento é de 0,35 kW, sendo compatível com as tomadas elétricas standard da maioria dos estabelecimentos de hotelaria e restauração., Q: Que tipo de manutenção e limpeza é recomendada para a máquina de vácuo de extração externa? A: Para garantir a longevidade e o bom desempenho da máquina, recomenda-se a limpeza regular da barra de soldadura e da câmara de vácuo após cada utilização. Verifique periodicamente os vedantes para assegurar uma vedação hermética. A manutenção profissional deve ser agendada anualmente para revisão da bomba de vácuo e componentes internos.

<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	Máquina de Vácuo de Extração Externa, Embaladora a Vácuo Profissional, Máquina de Vácuo Digital
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	12433
<b>Alt Text Imagens</b>	Maquina Vacuo Ecosplus Digit Máquina de vácuo profissional EcoPlus Digit em aço inoxidável com painel digital para conservação de alimentos.
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Maquina Vacuo Ecosplus Digit
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	PREPARAÇÃO DINÂMICA > Máquinas de Embalar a Vacuo > Vácuo: Extração Externa
<b>Categorias Secundárias</b>	PREPARAÇÃO DINÂMICA > Máquinas de Embalar a Vacuo, PREPARAÇÃO DINÂMICA
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	MS0805.35.041,MS0805.35.034,MS0800.35.010

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	<p>Utilize sempre sacos gofrados (ondulados) específicos para máquinas de extração externa, garantindo a correta remoção do ar e uma selagem eficaz., Para produtos com arestas pontiagudas, como ossos ou crostas de queijo, proteja o saco com um pedaço de papel de cozinha dobrado para evitar perfurações e perda de vácuo., Aproveite a capacidade da barra de 500mm para embalar vários produtos pequenos lado a lado, otimizando o tempo de operação e a eficiência energética., Implemente um sistema de rotulagem com data de embalagem e validade para uma gestão de stock FIFO (First-In, First-Out) rigorosa e para conformidade com as normas HACCP.</p>
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	<p>Chef Executivo/Responsável de Cozinha, Gestor de F&amp;B (Food &amp; Beverage), Comprador/Aprovisionador Horeca</p>
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>&lt;p&gt;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).&lt;br /&gt; Com este tipo de máquinas é necessário utilizar sacos ondulados.&lt;br /&gt; Não pode embalar líquidos, nem produtos com uma elevada percentagem de humidade.&lt;/p&gt;</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 520x380x210 mm&lt;br /&gt; Barra soldadura 500 mm&lt;br /&gt; Bomba de vácuo lt/ 8/9m3/h min&lt;br /&gt; Peso líquido:-Bruto 23-30 kg&lt;br /&gt; Potência: 0,35 kw&lt;/p&gt;&lt;p&gt;Tensão: 230 V&lt;/p&gt;</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	<p>HRLAVM,HE445815,HE445822,HE445839</p>
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	<p>Cozinhas de Hotel e Restaurantes de Alta Cozinha: Utilizada para porcionar e embalar a vácuo carnes maturadas, peixes fumados e queijos de autor, preservando as suas características organolépticas superiores. A barra de 500mm permite selar peças de maior dimensão ou múltiplas porções individuais, facilitando a preparação antecipada e a gestão de stock para o serviço à la carte ou eventos., Talhos e Charcutarias Gourmet: Essencial para a embalagem de enchidos tradicionais, presuntos e outras carnes processadas, tanto para venda direta ao cliente final como para distribuição. O vácuo assegura a manutenção da cor, textura e sabor, ao mesmo tempo que protege contra a oxidação e contaminação, valorizando o produto e a marca., Serviços de Catering e Produção Centralizada: Empregue na preparação de grandes volumes de ingredientes ou refeições pré-confecionadas para eventos e distribuição. Permite a conservação de legumes pré-cortados, porções de carne para estufar ou bases de molho, otimizando a logística, minimizando o tempo de preparação no local e garantindo a consistência da qualidade em diferentes pontos de serviço.</p>

### Uso Profissional - Introdução

A Máquina de Vácuo de Extração Externa Digital de 500mm é um equipamento essencial para otimizar a conservação e gestão de inventário em qualquer operação de hotelaria, restauração ou catering. Permite prolongar significativamente a vida útil de produtos sólidos, garantindo frescura, sabor e segurança alimentar, ao mesmo tempo que racionaliza processos e reduz o desperdício, impactando diretamente a rentabilidade do negócio.

## Descricao Resumida

Máquina de vácuo de extração externa digital profissional, ideal para selagem de produtos sólidos. Barra de 500mm e bomba de 8/9 m<sup>3</sup>/h garantem conservação eficaz.

## Descricao Completa

### Máquina de Vácuo Extração Externa — Máquina de Vácuo — Principais Vantagens

Otimize a preservação dos seus produtos alimentares com esta embaladora a vácuo de extração externa. Projetada para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, a sua tecnologia digital assegura um controlo preciso durante o processo de selagem. Este desempenho é crucial para salvaguardar a frescura e potenciar o sabor dos ingredientes e pratos pré-confeccionados. A durabilidade e fiabilidade do equipamento são fundamentais para operações de elevado volume.

Equipamento versátil para embalar diversos produtos sólidos, desde queijos a charcutaria. A barra de selagem de 500 mm permite acondicionar diferentes tamanhos de embalagens sem restrições de comprimento, otimizando a organização da sua cozinha. Este investimento inteligente contribui para uma gestão eficiente de stocks, minimizando o desperdício alimentar e assegurando a segurança dos alimentos.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em restaurantes, hotéis, talhos, delicatessens e cozinhas industriais que procuram uma solução eficaz para a conservação de alimentos. É ideal para embalar a vácuo grandes quantidades de queijos, carnes, enchidos e outros produtos sólidos, otimizando o espaço de armazenamento e a sua validade. A sua capacidade de selagem sem restrição de comprimento torna-a versátil para qualquer tipo de porcionamento.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	520x380x210 mm
Barra de Soldadura	500 mm
Bomba de Vácuo	8/9 m <sup>3</sup> /h
Peso Líquido	23 kg
Peso Bruto	30 kg
Potência	0,35 kW
Tensão	230 V

## Perguntas Frequentes

---

Q: Que tipo de produtos posso embalar com esta máquina?

A: Esta máquina é ideal para embalar produtos sólidos como queijos e carnes, sem limitação de comprimento devido à sua barra de soldadura de 500 mm.

Q: É necessário um tipo específico de saco para esta máquina de extração externa?

A: Sim, para o funcionamento adequado deste tipo de máquina de vácuo, é imprescindível a utilização de sacos ondulados para garantir a remoção eficiente do ar.

Q: Posso embalar líquidos ou produtos com alta percentagem de humidade?

A: Não, esta máquina de vácuo de extração externa não é adequada para embalar líquidos ou produtos com elevada percentagem de humidade, dado o seu sistema de extração.

Q: Quais as dimensões desta máquina de vácuo de extração externa e quanto espaço é necessário para a operar?

A: Esta máquina de vácuo de extração externa digital possui dimensões de 520x380x210 mm (largura x profundidade x altura). É importante ter em conta o espaço necessário para a abertura da tampa e para manusear os sacos de embalagem, garantindo uma operação confortável e eficiente.

Q: Que tipo de manutenção e limpeza é recomendada para a máquina de vácuo de extração externa?

A: Para garantir a longevidade e o bom desempenho da máquina, recomenda-se a limpeza regular da barra de soldadura e da câmara de vácuo após cada utilização. Verifique periodicamente os vedantes para assegurar uma vedação hermética.