

# Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 17/05/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Máquina Vácuo Manual Profissional 30cm com Câmara 310x350x120mm

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	UD2086.419	<b>Modelo:</b>	MAQUINA VACUO MANUAL UNIVERSAL30 ATMOSFERA PROGRES
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificações

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	MAQUINA VACUO MANUAL UNIVERSAL30 ATMOSFERA PROGRES

### Descrição Resumida

Máquina de vácuo manual robusta para uso profissional, capacidade de câmara de 310x350x120mm e barra de soldadura de 300mm. Ideal para conservação.

## Descricao Completa

### máquina de vácuo profissional — Máquina Vácuo Manual Profissional — Principais Vantagens

A máquina de vácuo manual profissional revoluciona a conservação de alimentos em ambientes Horeca e hotelaria. Projetada para quem procura eficiência e fiabilidade, este equipamento assegura uma selagem perfeita, garantindo a frescura e prolongando a vida útil dos produtos. A sua operação intuitiva e robustez mecânica traduzem-se em processos mais rápidos e menos desperdício.

Equipada com tecnologias inovadoras, esta máquina adapta-se às mais variadas necessidades de embalamento, independentemente do tipo de alimento ou dimensão, oferecendo soluções concretas para os desafios diários da restauração e hotelaria. A barra de soldadura de 300 mm permite a utilização com uma vasta gama de sacos, otimizando o fluxo de trabalho.

Assegura um desempenho consistente e de elevada qualidade, tornando-se um investimento estratégico para qualquer cozinha profissional que valorize a conservação de alimentos e a otimização de custos operacionais. A construção de alta qualidade garante uma longa durabilidade e resistência ao desgaste.

### Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de alta cozinha, hotéis, empresas de catering, talhos e delicatessens. É perfeito para a conservação de carnes, peixe, vegetais, queijos e produtos confeccionados, seja para armazenamento a longo prazo, marinadas ou preparação para sous-vide. A sua versatilidade permite gerir tanto pequenos lotes em cozinhas de autor como volumes médios em operações de catering.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (L x P x A)	370 x 530 x 250 mm
Dimensões da Câmara (L x P x A)	310 x 350 x 120 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Barra de Soldadura</b>	300 mm
<b>Bomba de Vácuo</b>	-0il cm <sup>3</sup> /h
<b>Peso Líquido</b>	32 kg
<b>Peso Bruto</b>	40 kg
<b>Potência</b>	0,35 kW
<b>Tensão</b>	230 V