

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Vácuo Digital Atmosfera Progressiva 300mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.420	Modelo:	MAQUINA VACUO ECO30 DIGIT ATMOSFERA PROGRESSIVA
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
--------------	-----

ModeloMAQUINA VACUO ECO30 DIGIT ATMOSFERA
PROGRESSIVA**Descricao Resumida**

Máquina de vácuo profissional com atmosfera progressiva e barra de soldadura de 300mm. Ideal para HORECA, preserva alimentos delicados e permite atmosfera modificada.

Descricao Completa

Máquina de Vácuo Atmosfera Progressiva — Máquina de Vácuo Digital Atmosfera Progressiva — Principais Vantagens

Esta máquina de vácuo profissional foi desenvolvida para otimizar a conservação de alimentos, sendo uma solução robusta e eficiente para o setor HORECA. Equipada com um sistema digital avançado, oferece controlo preciso sobre o processo de embalagem, garantindo a máxima proteção para uma vasta gama de produtos alimentares.

A funcionalidade de reentrada de ar por etapas destaca-se por prevenir danos em alimentos delicados, como sobremesas, legumes cozinhados ou carnes tenras, preservando a sua textura e apresentação original. Além disso, a capacidade de selagem com atmosfera modificada permite o embalagem de produtos que seriam danificados pela compressão no vácuo tradicional, ampliando as possibilidades de aplicação.

A bomba de vácuo com sistema de autolimpeza assegura a longevidade do equipamento e a manutenção da higiene, enquanto o contador de ciclos integrado facilita a gestão da produção. Um programa especial para marinar carne e peixe confere versatilidade adicional, ideal para cozinhas profissionais que procuram excelência culinária.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, talhos, supermercados e cozinhas industriais que necessitam de prolongar a vida útil dos alimentos, reduzir o desperdício e otimizar a preparação. A versatilidade do sistema de vácuo permite o embalagem de carnes, peixes, vegetais, queijos, produtos de charcutaria e outros, tanto crus como cozinhados.

O equipamento é adequado para negócios que procuram melhor organização do stock, porcionamento e preparação antecipada de refeições, garantindo a frescura e a qualidade dos ingredientes até ao momento de serem servidos. A robustez e a eficiência tornam-na uma ferramenta indispensável para operações de médio e alto volume.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	410x490x420 mm
Barra de Soldadura	300 mm
Bomba de Vácuo	8/9,6 m ³ /h - Oil cm ³ /h
Dimensões da Câmara (LxPxA)	310x350x190 mm
Peso Líquido	38 kg
Peso Bruto	50 kg
Potência	0,40 kW
Tensão	230 V
Modos de Reentrada de Ar	Direto e por etapas
Atmosfera Modificada	Sim, com adição de gás
Sistema de Autolimpeza	Bomba de vácuo
Contador de Ciclos	Sim
Painel de Comandos	Digital
Programa de Marinação	Sim (carne e peixe)