

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina Vácuo Eco35 Digital Atmosfera Progressiva 350mm/8m³/h

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.422	Modelo:	MAQUINA VACUO ECO35 DIGIT ATMOSFERA PROGRESSIVA
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	MAQUINA VACUO ECO35 DIGIT ATMOSFERA PROGRESSIVA

Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional 230V com atmosfera progressiva para preservar a integridade de alimentos, barra de soldadura de 350mm e bomba de 8m³/h. Inclui sistema de autolimpeza e programa de marinagem.

Descrição Completa

Máquina de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Desenvolvida para o setor HORECA e hotelaria, esta máquina de vácuo profissional oferece um desempenho de topo na conservação de alimentos. Com a sua avançada atmosfera progressiva, permite um embalamento delicado e preciso, ideal para produtos com texturas sensíveis, prevenindo qualquer tipo de dano.

A funcionalidade de reentrada de ar por etapas destaca-se por preservar a integridade de alimentos moles, garantindo uma apresentação impecável e uma vida útil prolongada. Além disso, a opção de selagem com atmosfera modificada através da adição de gás é crucial para produtos que exigem proteção extra contra a compressão, ampliando as suas possibilidades no seu negócio.

Equipada com um sistema de autolimpeza da bomba de vácuo e um contador de ciclos, esta máquina minimiza a necessidade de manutenção e oferece um controlo rigoroso sobre o uso. O painel de comandos digital e o programa especial para marinar carne e peixe elevam a eficiência e a versatilidade na cozinha profissional.

Aplicações

Esta máquina é indispensável em restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que procuram otimizar a gestão de stocks e a qualidade dos alimentos. Ideal para embalar a vácuo carnes, peixes, vegetais e pratos confeccionados, garantindo a sua frescura e sabor por mais tempo. Perfeita para processos de Sous Vide e marinagem, contribuindo para a excelência culinária em estabelecimentos de alto volume.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	420 x 460 x 530 mm
Barra de Soldadura	350 mm

Característica	Detalhe
Bomba de Vácuo	8/9,6 m³/h-Oil
Dimensões da Câmara (AxLxP)	190 x 360 x 400 mm
Peso Líquido/Bruto	40-50 kg
Potência	0,45 kW
Tensão	230 V