

# 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: 20/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Máquina Vácuo Câmara Eco40 Digit 400mm Atmosfera Progressiva

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2086.426	<b>Modelo:</b>	MAQUINA VACUO ECO40 DIGIT ATMOSFERA PROGRESSIVA
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	MAQUINA VACUO ECO40 DIGIT ATMOSFERA PROGRESSIVA

### Descricao Resumida

Máquina de vácuo de câmara 400mm, 230V, com atmosfera progressiva e reentrada de ar por etapas. Ideal para hotelaria e restauração, preserva alimentos delicados e prolonga a frescura.

## Descrição Completa

### máquina vácuo profissional — Máquina de Vácuo Profissional — Vantagens Chave

Concebida para o setor HORECA e hotelaria, esta máquina de vácuo de câmara com atmosfera progressiva garante a máxima conservação e apresentação dos seus produtos. As suas funcionalidades avançadas permitem embalar uma vasta gama de alimentos, desde os mais delicados aos mais robustos, otimizando o seu tempo de prateleira e a sua qualidade.

A tecnologia de reentrada de ar por etapas é ideal para produtos como peixe fresco, sobremesas delicadas ou folhados, prevenindo qualquer dano causado pela compressão. Este cuidado assegura que a textura e a integridade do alimento são preservadas, resultando numa apresentação impecável.

Com um painel de comandos digital intuitivo e contador de ciclos, a gestão do processo de embalamento torna-se simples e eficiente. A bomba de vácuo com sistema de autolimpeza reduz a necessidade de manutenção, garantindo um funcionamento contínuo e higiénico, essencial em ambientes profissionais rigorosos.

### Aplicações

Este equipamento é uma solução robusta para restaurantes de alta cozinha, hotéis, talhos, estabelecimentos de catering e retalho alimentar que procuram otimizar a conservação e a preparação dos seus produtos. É perfeito para embalar carne, peixe, vegetais, queijos, e até líquidos, mantendo a frescura e o sabor.

Ideal para cozinhas com volume de produção elevado, onde a eficiência e a higiene são prioritárias. O programa especial para marinar carne e peixe agiliza processos, enquanto a possibilidade de atmosfera modificada abre portas para novas receitas e um maior prolongamento da vida útil dos alimentos.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Dimensões Externas (AxLxP)</b>	510x590x450 mm
<b>Comprimento da Barra de Soldadura</b>	400 mm
<b>Bomba de Vácuo</b>	20/24m <sup>3</sup> /h - Oil cm <sup>3</sup> /h
<b>Dimensões da Câmara (AxLxP)</b>	410x450x220 mm
<b>Peso Líquido</b>	55 kg
<b>Peso Bruto</b>	65 kg
<b>Potência</b>	0,90 kW
<b>Tensão</b>	230 V