

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Vácuo de Câmara 520mm com Atmosfera Progressiva

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.432A	Modelo:	UD2086.432A
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	90 kg	Dimensões:	620 x 630 x 450 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	UD2086.432A
FAQ	<p>Q: Quais são as dimensões da máquina de vácuo e o espaço necessário para instalação? A: A máquina de vácuo tem dimensões de 620x630x450 mm. A câmara interna mede 520x520x220 mm. Recomenda-se um espaço ligeiramente superior à pegada da máquina para garantir circulação de ar adequada e acesso para manutenção., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para esta máquina? A: Este equipamento requer uma tensão de 230 V e tem uma potência de 0,90 kW. Aconselhamos a consulta de um electricista qualificado para assegurar que a instalação elétrica da sua cozinha profissional cumpre estes requisitos e suporta a carga., Q: Como é realizada a manutenção e limpeza da máquina de vácuo? A: A máquina de vácuo dispõe de um sistema de autolimpeza da bomba, o que simplifica a manutenção diária. Para a limpeza geral, recomenda-se o uso de produtos específicos para superfícies de contacto alimentar e um pano húmido, evitando sempre a imersão em água ou o uso de jatos diretos., Q: Que tipos de acessórios são compatíveis ou incluídos com a máquina? A: A máquina de vácuo não inclui acessórios adicionais para além dos componentes standard. É compatível com uma vasta gama de sacos de vácuo e consumíveis para selagem com atmosfera modificada (gás), que podem ser adquiridos separadamente., Q: Qual a duração da garantia e como funciona o serviço de assistência técnica? A: Para informações detalhadas sobre o período de garantia e os termos do serviço de assistência técnica, por favor, contacte o nosso departamento de vendas. Garantimos suporte pós-venda para qualquer questão ou necessidade com o equipamento.</p>
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	máquina vácuo profissional, máquina vácuo atmosfera progressiva, embaladora a vácuo
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12451
Alt Text Imagens	Maquina Vacuo Eco50 Super Atmosfera Progressiva Máquina de embalar a vácuo profissional Eco50 Super com atmosfera progressiva e tampa em cúpula para conservação alimentar.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Maquina Vacuo Eco50 Super Atmosfera Progressiva
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	PREPARAÇÃO DINÂMICA > Máquinas de Embalar a Vacuo
Categorias Secundárias	PREPARAÇÃO DINÂMICA
Upsells (SKU Título)	MS0440.317.005B,MS0440.317.032B,MS0440.317.033B,MS440.317.060

Uso Profissional - Dicas	<p>Aproveite a função de atmosfera modificada para embalar produtos como pão fresco, bolos ou folhados, introduzindo um gás inerte que impede a compressão e mantém a estrutura, aumentando a sua durabilidade sem comprometer a textura., Utilize os programas de marinada para otimizar a penetração de temperos em carnes mais duras ou peixes robustos. A pressão do vácuo abre os poros dos alimentos, acelerando o processo e resultando em produtos mais saborosos e tenros em menos tempo., Para uma gestão de stocks eficiente, categorize e rotule todos os produtos embalados a vácuo com a data de embalagem e validade. Isto facilita o controlo FIFO (First In, First Out) e minimiza o desperdício alimentar, um fator crítico na rentabilidade., Realize a manutenção preventiva da bomba de vácuo, incluindo a autolimpeza, regularmente. Uma bomba em perfeito estado garante a máxima eficiência no vácuo e prolonga a vida útil do equipamento, evitando interrupções operacionais inesperadas.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chef Executivo e Subchef, Gestor de F&B (Food & Beverage), Comprador Profissional para HORECA</p>
Descrição Curta Original	<p><p>Equipamento com dois modos de reentrada de ar; direto e por etapas.
 A reentrada de ar por etapas evita danificar alimentos moles ou com texturas mais sensíveis. Possibilidade de selagem com atmosfera modificada através da adição de gás, permitindo o embalamento de produtos que possam ser danificados por compressão no processo normal. Bomba de vácuo com sistema de autolimpeza. Contador de ciclos. Painel de comandos digital. Programa especial para marinar carne e peixe.</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 620x630x450 mm
 Barra soldadura 500 mm
 Bomba de vácuo 20/24m3/H-0il cm3/h
 Dimensões: Câmara 520x520x220 mm
 Peso liquido:-Bruto 80-90 kg
 Potência: 0,90 kw</p> <p>Tensão: 230 V</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>HE445815,HE445822,HE445839</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Restaurantes de Alta Cozinha e Fine Dining: Para chefs que trabalham com ingredientes perecíveis e delicados, como vieiras frescas, massas artesanais ou ervas aromáticas, a função de atmosfera progressiva é indispensável. Permite embalar estes produtos a vácuo sem os danificar, mantendo a sua textura, forma e frescura originais até ao momento da confeção, crucial para a consistência e o empratamento de pratos de elevado nível., Cozinhas Centrais e Catering para Eventos: Em operações de grande volume, a capacidade de marinar carne e peixe em vácuo acelera o processo de infusão de sabores, reduzindo drasticamente o tempo de preparação. Além disso, o embalamento a vácuo com atmosfera modificada permite preparar e armazenar grandes quantidades de saladas pré-preparadas, vegetais cortados ou porções de proteínas, garantindo a sua qualidade e segurança alimentar durante o transporte e serviço em eventos, minimizando o risco de contaminação cruzada., Talhos e Peixarias Profissionais: Para talhos e peixarias que fornecem restaurantes e hotéis, a utilização desta máquina é essencial para prolongar a validade de cortes nobres de carne, peixe fresco e mariscos. O embalamento a vácuo protege os produtos da oxidação e desidratação, mantendo as suas características organoléticas intactas e permitindo uma gestão de stocks mais eficiente, com a garantia de que o produto chega ao cliente final com a máxima frescura.</p>

Uso Profissional - Introdução

A máquina de vácuo de câmara de 520mm com atmosfera progressiva é um equipamento fulcral para qualquer operação HORECA em Portugal que ambicione otimizar a conservação e a preparação de alimentos. A sua tecnologia avançada, que inclui reentrada de ar gradual e capacidade de embalamento em atmosfera modificada, permite prolongar significativamente a vida útil dos produtos, assegurar a integridade de ingredientes delicados e intensificar sabores através de marinadas eficientes. Este investimento traduz-se numa redução substancial de desperdício, melhoria da qualidade final dos pratos e uma maior rentabilidade operacional.

Descrição Resumida

Máquina de vácuo profissional de câmara 520mm com atmosfera progressiva para proteção de alimentos delicados e selagem com gás. Inclui bomba de autolimpeza.

Descrição Completa

Concebida para o setor de restauração e hotelaria, esta embaladora a vácuo com atmosfera progressiva representa uma solução avançada na conservação alimentar. A sua funcionalidade de reentrada de ar por etapas protege produtos mais frágeis, assegurando que a sua textura e integridade original são mantidas. É um equipamento essencial para cozinhas profissionais que procuram otimizar o armazenamento e prolongar a vida útil dos ingredientes, minimizando o desperdício e maximizando a frescura.

máquina vácuo profissional — Embalamento a Vácuo — Principais Vantagens

Com um sistema de selagem que permite a adição de gás, esta máquina possibilita o embalamento em atmosfera modificada, crucial para produtos que seriam danificados pela compressão do processo de vácuo convencional. A bomba de vácuo com autolimpeza e o painel de comandos digital simplificam a operação e a manutenção, assegurando um desempenho constante e higiénico. O programa especial para marinar carne e peixe eleva a qualidade da preparação, intensificando sabores e economizando tempo de forma eficiente.

A construção robusta e a potência otimizada para uso contínuo garantem durabilidade e fiabilidade em ambientes de alta exigência. A sua eficiência energética, aliada à precisão no vácuo, torna esta máquina um investimento inteligente para qualquer estabelecimento profissional que valorize a qualidade superior, a segurança alimentar rigorosa e a rentabilidade a longo prazo.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é indispensável em restaurantes de alta cozinha, unidades hoteleiras, talhos, peixarias e cozinhas industriais que exigem a máxima frescura e prolongamento da validade dos alimentos. A função de atmosfera progressiva é particularmente útil para embalar produtos delicados como massas frescas, bolos, folhas verdes e peixe, preservando a sua forma e textura. É também ideal para marinadas rápidas e eficazes de carne e peixe, otimizando o tempo de preparação em serviços de catering e eventos com grande volume.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (C x L x A)	620 x 630 x 450 mm
Comprimento da Barra de Soldadura	500 mm
Capacidade da Bomba de Vácuo	20/24 m ³ /h
Dimensões da Câmara (C x L x A)	520 x 520 x 220 mm
Peso Líquido/Bruto	80-90 kg
Potência	0,90 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Como funciona a reentrada de ar por etapas?

A reentrada de ar por etapas é um processo controlado que permite que o ar volte gradualmente para a câmara de vácuo. Isso evita um choque repentino que poderia danificar alimentos com texturas macias ou frágeis, preservando a sua forma e consistência original.

É possível embalar produtos com atmosfera modificada?

Sim, este equipamento oferece a possibilidade de selagem com atmosfera modificada. Através da adição de gás, é possível embalar produtos que seriam danificados pela compressão do vácuo normal, prolongando a sua frescura e qualidade de forma significativa.

Onde pode ser utilizada esta máquina de vácuo?

Esta máquina é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, talhos, peixarias e cozinhas industriais, onde a conservação e a preservação da qualidade dos alimentos são uma prioridade máxima. Adaptável a diversas necessidades, otimiza processos em qualquer ambiente gastronómico exigente.

Quais são os benefícios do programa especial para marinar?

O programa especial para marinar carne e peixe permite uma penetração mais rápida e eficaz dos temperos nos alimentos. Isso não só intensifica o sabor em menos tempo, como também contribui para uma melhor textura, otimizando o processo de preparação em cozinhas profissionais.

Quais os requisitos de instalação elétrica para esta máquina?

Este equipamento requer uma tensão de 230 V e tem uma potência de 0,90 kW. Aconselhamos a consulta de um electricista qualificado para assegurar que a instalação elétrica da sua cozinha profissional cumpre estes requisitos e suporta a carga de forma segura.