

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Vácuo de Câmara Digital ECO45 BIS, 2x450mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.438	Modelo:	UD2086.438
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	110 kg	Dimensões:	680 x 600 x 1050 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2086.438

FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação desta máquina de vácuo? A: A máquina de vácuo profissional ECO45 BIS DIGIT possui dimensões de 680x600x1050 mm. A câmara interna mede 560x460x220 mm. Recomenda-se um espaço adicional à volta do equipamento para ventilação e facilidade de operação, bem como para as barras de soldadura de 2x450 mm., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para a Máquina de Vácuo ECO45 BIS DIGIT? A: Esta máquina de vácuo opera com uma tensão de 230 V e potência de 0,9 kW. Necessita de uma tomada elétrica compatível com estas especificações. Não requer instalação de gás ou água, com exceção da possibilidade de ligação para uso de gás inerte para atmosfera modificada., Q: Como se efetua a manutenção e limpeza da Máquina de Vácuo Profissional ECO45 BIS DIGIT? A: A máquina possui uma bomba de vácuo com sistema de autolimpeza, simplificando a manutenção diária. Para a limpeza geral, utilize produtos adequados para superfícies de aço inoxidável, evitando abrasivos corrosivos. A limpeza regular da câmara e das barras de soldadura é crucial para a durabilidade e higiene do equipamento., Q: Quais os principais benefícios da embalagem com atmosfera modificada (gás inerte) nesta máquina? A: A embalagem com atmosfera modificada (gás inerte) permite proteger alimentos moles ou com texturas sensíveis que poderiam ser danificados por compressão no processo de vácuo tradicional. Esta funcionalidade prolonga a frescura dos produtos, mantendo a sua forma e textura originais, ideal para carnes e peixes delicados., Q: Esta máquina de vácuo dispõe de programas especiais de funcionamento? A: Sim, a máquina de vácuo ECO45 BIS DIGIT inclui um programa especial concebido para marinar carne e peixe, otimizando o processo e realçando o sabor dos alimentos. O painel de comandos digital e o contador de ciclos facilitam a gestão e personalização das operações de embalagem.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Máquina de Vácuo Profissional, Máquina de Embalar a Vácuo, Máquina de vácuo com gás inerte
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12455
Alt Text Imagens	Maquina Vacuo Eco45 Bis Digit Ap.+gas Inerte Máquina de embalar a vácuo profissional Eco45 Bis com gás inerte, em aço inoxidável e painel digital para restauração.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Maquina Vacuo Eco45 Bis Digit Ap.+gas Inerte
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	PREPARAÇÃO DINÂMICA > Máquinas de Embalar a Vacuo

Categorias Secundárias	PREPARAÇÃO DINÂMICA
Uso Profissional - Dicas	Utilize o modo de reentrada de ar por etapas para produtos com texturas sensíveis, como pão, bolos ou mariscos descascados, prevenindo deformações e mantendo a sua integridade visual e estrutural., Aproveite o programa de marinagem para otimizar a penetração de temperos em carnes e peixes, reduzindo os tempos de preparo e intensificando o perfil de sabor de forma consistente., Monitore o contador de ciclos para planejar as manutenções preventivas da bomba de vácuo, garantindo a longevidade do equipamento e evitando interrupções inesperadas na produção., Explore a selagem com gás inerte para produtos oxidáveis ou com elevado teor de gordura, como frutos secos, café torrado ou óleos, protegendo-os da deterioração e rancidez.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Compras para Hotelaria
Descrição Curta Original	<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>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 680x600x1050 mm Barra soldadura 2x450 mm Bomba de vácuo 20/24m3/H-Oil cm3/h Dimensões: Câmara 560x460x220 mm Peso líquido:-Bruto 110-120 kg Potência: 0,9 kw</p><p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRLAVM,HE445839,HE445822,HE445815

Uso Profissional - Casos de Uso

Cozinhas de Restaurantes de Alta Cozinha: Em restaurantes que primam pela qualidade e apresentação, a selagem a vácuo com gás inerte é crucial para proteger produtos delicados como folhas verdes, ervas aromáticas ou peixes de textura fina, evitando a sua compressão e oxidação. Permite a preparação de componentes para mise en place com antecedência, mantendo a frescura e otimizando o fluxo de trabalho durante o serviço., **Hotéis e Unidades de Catering com Produção em Volume:** Para hotéis e empresas de catering que gerem grandes volumes de alimentos, esta máquina é essencial na gestão de stocks e na redução do desperdício. A capacidade de embalar grandes porções de carne, queijos ou vegetais a vácuo, com ou sem gás inerte conforme a necessidade, estende significativamente a sua vida útil, facilita o controlo de porções e garante a consistência da qualidade em todas as refeições servidas., **Talhos e Charcutarias Gourmet:** Em talhos e charcutarias, a funcionalidade de vácuo com gás inerte é particularmente vantajosa para carnes maturadas, enchidos e queijos artesanais. Permite embalar estes produtos de forma a preservar as suas características organoléticas, proteger a textura e prolongar o seu prazo de validade, mantendo a qualidade superior que o cliente espera e facilitando o transporte e armazenamento sem comprometer o produto.

Uso Profissional - Introdução

A Máquina de Vácuo Profissional ECO45 BIS DIGIT é uma ferramenta indispensável para otimização da conservação e preparação de alimentos em cozinhas profissionais. Com capacidade de selagem com gás inerte e modos de reentrada de ar por etapas, este equipamento garante a máxima frescura e integridade de uma vasta gama de produtos, desde os mais robustos aos mais delicados, assegurando eficiência operacional e segurança alimentar em qualquer contexto HORECA.

Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional de câmara com 2 barras de soldadura de 450mm e controlo digital. Ideal para selagem com gás inerte e produtos delicados.

Descricao Completa

Máquina de Vácuo Profissional — Máquina de Vácuo — Principais Vantagens

Este equipamento de vácuo profissional foi concebido para responder às exigências de conservação de alimentos no setor da restauração e hotelaria. A sua tecnologia avançada permite prolongar a validade e preservar a qualidade de uma vasta gama de produtos, essenciais para a eficiência de qualquer cozinha.

A versatilidade é um dos destaques desta seladora, oferecendo dois modos de reentrada de ar: direto e por etapas. A função de reentrada de ar por etapas é particularmente útil para embalar artigos delicados ou com texturas sensíveis, como pastelaria fina ou produtos frescos, evitando qualquer dano durante o processo de selagem rigoroso.

Para além disso, a capacidade de selagem com atmosfera modificada, através do uso de gás inerte, é fundamental para produtos que requerem um cuidado extra, prevenindo a compressão e a deterioração. Esta funcionalidade assegura que os seus ingredientes e criações culinárias mantêm a sua forma e frescura originais por mais tempo. Equipada com uma bomba de vácuo de autolimpeza e um painel de controlo digital, esta unidade garante uma operação eficiente e higiénica, minimizando a necessidade de manutenção frequente. O contador de ciclos integrado oferece um controlo preciso sobre a produção, otimizando os processos na sua cozinha profissional.

Um programa especial dedicado à marinagem de carne e peixe eleva as capacidades culinárias, permitindo intensificar sabores e texturas de forma rápida e eficiente. Esta característica representa um diferencial significativo para cozinhas que procuram a excelência gastronómica.

Aplicações Profissionais

Esta máquina é um pilar em restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, serviços de catering e talhos de prestígio que visam otimizar a conservação e a preparação culinária dos seus alimentos. A sua adaptabilidade permite o embalamento de porções individuais, grandes quantidades ou produtos delicados, garantindo a máxima higiene e segurança alimentar.

Para cozinhas de alta gastronomia, a selagem a vácuo com gás inerte é indispensável na proteção de itens sensíveis, como ervas frescas ou peixe de textura fina, preservando a sua integridade e prevenindo a oxidação. Adicionalmente, facilita a preparação antecipada de componentes para a `mise en place`, mantendo a frescura e otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior movimento.

Em unidades hoteleiras e operações de catering com produção em larga escala, esta ferramenta é crucial para a gestão eficiente de stocks e a minimização do desperdício. A capacidade de embalar grandes volumes de carne, laticínios ou vegetais a vácuo, com ou sem gás inerte conforme a necessidade, expande significativamente o seu tempo de prateleira, simplifica o controlo de porções e assegura uma qualidade consistente em todas as refeições.

Para talhos e charcutarias especializadas, a funcionalidade de vácuo com gás inerte oferece uma vantagem distintiva para carnes maturadas, enchidos e queijos artesanais. Permite embalar estes produtos de forma a preservar as suas características organoléticas, proteger a textura e prolongar o seu prazo de validade, mantendo a qualidade superior que satisfaz as expectativas do cliente e simplificando o transporte e armazenamento sem comprometer o produto.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões Externas (C x L x A)	680 x 600 x 1050 mm
Barra de Soldadura	2 x 450 mm
Capacidade da Bomba de Vácuo	20/24 m³/h-Óleo
Dimensões da Câmara (C x L x A)	560 x 460 x 220 mm
Peso Líquido	110 kg
Peso Bruto	120 kg
Potência	0,9 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação desta máquina de vácuo?

A: A máquina de vácuo profissional ECO45 BIS DIGIT possui dimensões de 680x600x1050 mm. A câmara interna mede 560x460x220 mm. Recomenda-se um espaço adicional à volta do equipamento para ventilação e facilidade de operação, bem como para as barras de soldadura de 2x450 mm.

Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para a Máquina de Vácuo ECO45 BIS DIGIT?

A: Esta máquina de vácuo opera com uma tensão de 230 V e potência de 0,9 kW. Necessita de uma tomada elétrica compatível com estas especificações. Não requer instalação de gás ou água, com exceção da possibilidade de ligação para uso de gás inerte para atmosfera modificada.

Q: Como se efetua a manutenção e limpeza da Máquina de Vácuo Profissional ECO45 BIS DIGIT?

A: A máquina possui uma bomba de vácuo com sistema de autolimpeza, simplificando a manutenção diária. Para a limpeza geral, utilize produtos adequados para superfícies de aço inoxidável, evitando abrasivos corrosivos. A limpeza regular da câmara e das barras de soldadura é crucial para a durabilidade e higiene do equipamento.

Q: Quais os principais benefícios da embalagem com atmosfera modificada (gás inerte) nesta máquina?

A: A embalagem com atmosfera modificada (gás inerte) permite proteger alimentos moles ou com texturas sensíveis que poderiam ser danificados por compressão no processo de vácuo tradicional. Esta funcionalidade prolonga a frescura dos produtos, mantendo a sua forma e textura originais, ideal para carnes e peixes delicados.

Q: Esta máquina de vácuo dispõe de programas especiais de funcionamento?

A: Sim, a máquina de vácuo ECO45 BIS DIGIT inclui um programa especial concebido para marinar carne e peixe, otimizando o processo e realçando o sabor dos alimentos. O painel de comandos digital e o contador de ciclos facilitam a gestão e personalização das operações de embalamento.