

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Vácuo Profissional ATM.PROGR + Gás Inerte, 2x550mm, 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.440	Modelo:	MAQUINA VACUO ECO55 BIS DIGIT ATM.PROGR+GAS INERTE
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDI

ModeloMAQUINA VACUO ECO55 BIS DIGIT ATM.PROGR+GAS
INERTE**Descricao Resumida**

Máquina de vácuo profissional de 400V com gás inerte e 2 barras de soldadura de 550mm, ideal para conservar alimentos delicados. Inclui painel digital e programa de marinagem.

Descricao Completa**Máquina de Vácuo Profissional — Principais Vantagens**

Esta máquina de vácuo, concebida para o setor HORECA e hotelaria, oferece uma solução robusta e eficiente para a conservação de alimentos. Com a sua capacidade de operar com gás inerte, prolonga significativamente a vida útil de produtos sensíveis, mantendo a sua textura e frescura originais. Ideal para cozinhas industriais, restaurantes e hotéis que procuram otimizar a gestão de stocks e reduzir o desperdício alimentar.

A funcionalidade de reentrada de ar por etapas é um diferencial crucial, especialmente para produtos delicados como peixe ou frutas tenras, prevenindo qualquer dano por compressão. O painel de comandos digital e o programa especial para marinar otimizam os processos de preparação, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

Equipada com uma bomba de vácuo com sistema de autolimpeza e um contador de ciclos, esta máquina assegura uma operação higiénica e monitorizada, essencial para qualquer ambiente profissional. A barra de soldadura dupla de 550 mm confere uma selagem segura e duradoura aos sacos.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de alta cozinha, hotéis com serviço de catering, talhos e peixarias com necessidades de embalamento a vácuo, e delicatessens que procuram apresentar produtos frescos e bem conservados. A sua capacidade de processar volumes elevados de alimentos e a adaptabilidade a diferentes tipos de produtos tornam-na uma ferramenta indispensável para otimizar os processos de conservação e preparação.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (AxLxP)	840 x 710 x 1050 mm
Barra de Soldadura	2 x 550 mm
Bomba de Vácuo	60/72 m ³ /h
Dimensões da Câmara (LxPxA)	720 x 570 x 220 mm
Peso Líquido	160 kg
Peso Bruto	170 kg
Potência	1,45 kW
Tensão	400 V
Gás Inerte	Sim
Modos de Reentrada de Ar	Direto e Por Etapas
Sistema de Autolimpeza Bomba	Sim
Contador de Ciclos	Sim
Painel de Comandos	Digital
Programa de Marinagem	Sim