

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



Máquina de Vácuo de Campânula Profissional 430mm, 12m³/h

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.456	Modelo:	MÁQUINA VACUO DE CAMPANULA UDI 430
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	MÁQUINA VACUO DE CAMPANULA UDI 430

Descricao Resumida

Máquina de vácuo de campânula profissional com barra de soldadura de 430mm, bomba de 12m³/h e 6 programas. Inclui Soft Air e auto-limpeza.

Descricao Completa

máquina vácuo campânula — Máquina de Vácuo de Campânula – Principais Vantagens

Eleve a eficiência da sua cozinha profissional com esta máquina de vácuo de campânula, projetada para otimizar a conservação de alimentos em estabelecimentos HORECA e hotelaria. A sua capacidade de selagem avançada garante que os produtos mantenham a frescura, sabor e textura por muito mais tempo, reduzindo o desperdício e maximizando a rentabilidade. Ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram soluções de embalagem robustas e fiáveis.

Equipada com uma barra de selagem de 430 mm e uma bomba de vácuo de alta performance de 12 m³/h, esta máquina garante uma selagem hermética e segura em diversas categorias de alimentos. A construção duradoura e os materiais de alta qualidade asseguram uma longa vida útil e desempenho consistente, mesmo em ambientes de utilização intensa. A facilidade de operação e a baixa manutenção tornam-na uma ferramenta indispensável para a gestão eficiente de inventários e preparação de refeições.

Com seis programas de trabalho predefinidos e a funcionalidade Soft Air para uma atmosfera progressiva, adapta-se perfeitamente a diferentes tipos de alimentos, desde os mais delicados aos mais resistentes. A bomba de vácuo autolimpante simplifica os procedimentos de manutenção pós-operacional, garantindo que o equipamento esteja sempre pronto para o próximo serviço, prolongando a sua vida útil e mantendo a sua performance de topo.

Aplicações

Esta máquina é perfeita para uma ampla gama de estabelecimentos profissionais. Em restaurantes, otimiza a preparação e conservação de ingredientes frescos e pratos confeccionados, permitindo um planeamento de menus mais eficiente. Na hotelaria e catering, facilita o armazenamento de grandes volumes de alimentos e a preparação de embalagens individuais ou porções. Também é ideal para cozinhas industriais e charcutarias, onde a selagem a vácuo é crucial para a segurança alimentar e a preservação da qualidade dos produtos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	450x450x180 mm
Barra de Soldadura	430 mm
Bomba de Vácuo	12 m ³ /h
Peso Bruto	50 kg
Potência	0,35 kW
Tensão	230 V
Programas de Trabalho	6
Funcionalidade Soft Air	Sim (atmosfera progressiva)
Bomba de Vácuo Autolimpante	Sim
Barra de Solda	Removível com cabos desconectáveis