

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Vácuo Profissional Ecotype 250mm, 230V

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|-----------------------------|
| SKU: | UD2086.476 | Modelo: | MAQUINA VACUO ECOTYPE 250mm |
| Marca: | UDI | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-----------------------------|
| Marca | UDI |
| Modelo | MAQUINA VACUO ECOTYPE 250mm |

Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional de câmara, 250mm, 230V. Ideal para selagem e conservação de alimentos em hotelaria e restauração, prolongando a frescura.

Descricao Completa

Máquina de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha hoteleira ou de restauração com uma máquina de vácuo de câmara de alto desempenho, concebida para otimizar a conservação dos alimentos. Este equipamento robusto e fiável garante uma embalagem hermética, prolongando significativamente a frescura e a qualidade dos seus produtos, minimizando o desperdício e maximizando a rentabilidade do seu negócio.

Com um design compacto e funcional, incorpora soluções tecnológicas inovadoras que se adaptam a diversas necessidades de embalagem, oferecendo uma resposta concreta e eficaz às exigências do mercado Horeca e de estabelecimentos de hotelaria. A sua operacionalidade intuitiva e o desempenho consistente tornam-na uma ferramenta indispensável para chefs e profissionais que procuram excelência.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes de alta cozinha, hotéis de luxo, talhos, supermercados, cozinhas industriais e serviços de catering. É perfeito para porcionar e selar carnes, peixes, vegetais e outros perecíveis, garantindo que os alimentos mantêm as suas propriedades organolépticas e nutricionais durante mais tempo. A sua aplicação estende-se também à marinagem rápida de alimentos, otimizando os tempos de preparação nas cozinhas mais exigentes.

Especificações Técnicas

| Característica | Valor |
|----------------------------------|--------------------------------|
| Dimensões Externas (LPA) | 320x500x270 mm |
| Barra de Soldadura | 250 mm |
| Bomba de Vácuo | 6 m ³ /h (com óleo) |
| Dimensões da Câmara (LPA) | 260x300x110 mm |

Peso Líquido/Bruto

30 kg / 40 kg

Potência

0,35 kW

Tensão

230 V