

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Vácuo Profissional 300mm Câmara Elétrica

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE975268	<b>Modelo:</b>	HE975268
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369975268

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE975268

EAN

8711369975268

## Descrição Resumida

Máquina de vácuo profissional de câmara para restauração, com fita de selagem de 300mm em aço inox AISI 304. Preserva alimentos e otimiza a sua cozinha.

## Descrição Completa

Maximize a frescura e a vida útil dos seus alimentos com uma máquina de vácuo de câmara concebida para o rigor da restauração moderna. Este equipamento robusto não só preserva a qualidade dos produtos, incluindo os de alto teor de humidade, como também otimiza a gestão de stocks e a rentabilidade do seu negócio, assegurando a conformidade com as normas HACCP.

### máquina de vácuo profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material da Caixa e Câmara	Aço Inoxidável AISI 304
Material da Tampa	Plástico ABS Transparente
Potência	370 W
Tensão	230 V
Comprimento da Fita de Vedação	300 mm
Dimensões Externas (LxPxA)	380 x 503 x 444 mm
Dimensões da Câmara (LxPxA máx.)	320 x 370 x 185 mm
Desempenho da Bomba	133 l/min
Tempo de Vácuo Ajustável	0-99 s

<b>Tempo de Selagem Ajustável</b>	0-3,5 s
<b>Tempo de Arrefecimento da Bomba Ajustável</b>	0-9,9 s
<b>Peso Líquido</b>	38 kg
<b>Sacos Compatíveis</b>	Lisos e com Relevô

## Aplicações Profissionais

---

Essencial para cozinhas profissionais de restaurantes com alta rotação, hotéis de 4/5 estrelas que preparam ementas complexas, e empresas de catering que necessitam de garantir a frescura e segurança alimentar em eventos. Ideal para Chefs Executivos que procuram otimizar a mise en place e prolongar a validade de ingredientes perecíveis, reduzindo o desperdício alimentar e mantendo os mais altos padrões de higiene (HACCP).

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A construção em aço inoxidável AISI 304 oferece uma durabilidade e higiene superiores, crucial em ambientes de cozinha exigentes. A sua tampa transparente convexa não só permite monitorizar o processo de vácuo, como também acomoda porções maiores, maximizando a eficiência. Com controlos digitais precisos para tempo de vácuo, selagem e arrefecimento, assegura resultados consistentes para uma vasta gama de produtos, desde carnes a vegetais com alto teor de água, garantindo uma preservação ótima e um sabor inalterado.

## Perguntas Frequentes

---

### Que tipo de sacos devo usar com esta máquina??

*Esta máquina é compatível com sacos de vácuo lisos e com relevô, oferecendo flexibilidade para diferentes necessidades de embalagem.*

### Qual a importância do aço inoxidável AISI 304 na sua construção??

*O aço inoxidável AISI 304 garante elevada durabilidade, resistência à corrosão e facilita a limpeza e manutenção, sendo essencial para cumprir os rigorosos padrões de higiene em cozinhas profissionais.*

### É possível embalar produtos com alto teor de humidade??

*Sim, este equipamento foi especificamente concebido para embalar eficazmente alimentos e produtos técnicos que possuem um elevado teor de água, sem comprometer a qualidade do vácuo.*

**Como são controlados os parâmetros de vácuo e selagem??**

*A máquina dispõe de um ecrã digital e mostrador para identificar o nível de vácuo, e permite ajustar os tempos de vácuo (0-99s), selagem (0-3.5s) e arrefecimento da bomba (0-9.9s) com precisão.*

**Este equipamento é adequado para um fluxo de trabalho intenso??**

*Sim, a bomba de óleo de alto desempenho e o ciclo de embalagem automático garantem uma operação eficiente e rápida, ideal para suportar as exigências de cozinhas profissionais com volume elevado.*