

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Embalar a Vácuo HENDI Budget Line 230V/100W para Bancada

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE975350	<b>Modelo:</b>	N/D
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Máquina de embalar a vácuo compacta HENDI Budget Line, ideal para conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Com 100W de potência, corpo em ABS durável e selagem manual, é perfeita para uso em bancada e sacos com relevo até 310mm de largura. Não adequada para funcionamento contínuo.

## Descrição Completa

A conservação de alimentos em vácuo, crucial para prolongar a frescura e cumprir as normas HACCP, é simplificada com este selador compacto. Ideal para a gestão eficiente do stock e a preparação da mise en place, este equipamento de bancada oferece uma vedação robusta.

### máquina de embalar a vácuo — Características Técnicas

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	390 x 175 x 95 mm
<b>Potência</b>	100 W
<b>Voltagem</b>	230 V
<b>Peso Líquido</b>	1,55 kg
<b>Material</b>	Plástico ABS
<b>Capacidade da Bomba</b>	5,5 L/min
<b>Largura Máxima do Saco</b>	310 mm
<b>Tempos de Selagem</b>	2
<b>Tipo de Bomba</b>	Vibração

### Aplicações Profissionais

Para o Chef de snack-bar que necessita de otimizar a conservação de ingredientes frescos ou o proprietário de uma hamburgaria que procura estender a validade de carnes e molhos. Este equipamento é também uma solução prática para pequenas pastelarias ou roulotes, onde a gestão de stock e a higiene alimentar são prioritárias, garantindo a qualidade dos produtos.

## Selagem a Vácuo — Principais Vantagens

A construção em ABS durável e o design leve tornam este embalador de vácuo extremamente portátil e fácil de manusear, ideal para espaços reduzidos. A selagem manual permite um controlo preciso, protegendo produtos delicados, e a capacidade de selar sacos sem sucção de ar oferece versatilidade. Além disso, a operação de baixo ruído contribui para um ambiente de trabalho mais agradável na cozinha.

### Como devo limpar e manter esta máquina de vácuo para garantir a sua durabilidade?

Para prolongar a vida útil do equipamento, limpe o exterior com um pano húmido e detergente suave. Certifique-se de que a barra de selagem está limpa de resíduos alimentares para uma vedação eficaz. Não utilize produtos abrasivos e evite imergir o aparelho em água.

### Esta máquina é adequada para um pequeno restaurante com um volume moderado de embalamento?

Sim, é ideal para pequenos restaurantes, snack-bares ou pastelarias com necessidades de embalamento moderadas. No entanto, por não ser adequada para funcionamento contínuo, não é recomendada para operações de alto volume que exijam uso ininterrupto.

### Que tipo de sacos de vácuo devo utilizar com este equipamento?

Este selador de vácuo foi concebido especificamente para ser utilizado com sacos com relevo (embossed bags). O uso de sacos lisos pode comprometer a eficácia da sucção e selagem.

### Posso embalar produtos muito delicados, como bolos ou folhas verdes, sem os esmagar?

Sim, a função de selagem manual é uma vantagem para produtos delicados. Permite-lhe controlar o processo de vácuo e selar o saco no momento certo, evitando esmagar ou danificar os alimentos sensíveis.

### É fácil transportar esta máquina entre diferentes áreas da cozinha ou para eventos?

Com a sua construção compacta e peso líquido de apenas 1,55 kg, esta máquina é extremamente fácil de transportar. O seu design leve e a carcaça durável em ABS tornam-na ideal para mobilidade dentro da sua operação. **?**