

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

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

Informacoes do Produto

SKU:	HE975350	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	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

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