

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Máquina de Vácuo Compacta 230V/100W para Sacos até 310mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE201626	<b>Modelo:</b>	201626
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369201626

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	201626
<b>EAN</b>	8711369201626

## Descricao Resumida

Máquina de vácuo compacta 230V/100W em ABS, ideal para cozinhas profissionais. Embala alimentos e produtos não líquidos em sacos até 310mm. Fácil de usar e transportar.

## Descricao Completa

Esta máquina de embalar a vácuo compacta é ideal para a conservação de alimentos e produtos não alimentares, excluindo líquidos, em cozinhas profissionais com espaço limitado. Fabricada em ABS resistente, oferece um manuseamento simples e eficiente.

### máquina de vácuo externa — Máquina de Vácuo — Características Técnicas

<b>Material</b>	ABS
<b>Tensão</b>	230V
<b>Potência</b>	100W
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	385x205x95 mm
<b>Capacidade da Bomba</b>	6,5 L/min
<b>Largura Máxima do Saco</b>	310 mm
<b>Tempos de Selagem</b>	2
<b>Níveis de Potência de Sucção</b>	2
<b>Peso Líquido</b>	1,98 kg

## Aplicações Profissionais

---

Esta máquina de vácuo é uma solução prática para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo snack-bares, roulotes, pequenos restaurantes de bairro, pastelarias, talhos e charcutarias. É ideal para a conservação de porções individuais, marinados ou produtos frescos, prolongando a sua validade e otimizando a gestão de stock em cozinhas com espaço limitado.

### Máquina de Vácuo — Principais Vantagens

---

- Invólucro compacto e leve em ABS, facilitando o transporte e a arrumação.
- Painel de controlo intuitivo com botões táteis para uma operação simplificada.
- Processo de selagem manual, adequado para embalar produtos delicados sem os danificar.
- Versatilidade com 2 tempos de selagem e 2 níveis de sucção para diferentes tipos de produtos.
- Suporte interno para sacos, otimizando o processo de embalagem.

#### Esta máquina pode embalar líquidos?

Não, esta máquina de vácuo não é adequada para embalar líquidos. É projetada para alimentos e produtos não alimentares sólidos ou com pouca humidade.

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

Deve utilizar sacos em relevo (gofrados) com uma largura máxima de 310 mm para garantir uma selagem e vácuo eficazes.

#### É possível usar esta máquina continuamente durante longos períodos?

Esta máquina não é dedicada para operação contínua. É recomendável permitir pausas entre os ciclos de vácuo para prolongar a vida útil do equipamento.

#### Como a selagem manual beneficia o embalamento de produtos delicados?

A selagem manual permite um controlo preciso sobre o processo, evitando que produtos mais frágeis sejam esmagados ou danificados pela pressão excessiva do vácuo.

#### Quais são as dimensões desta máquina de vácuo?

As dimensões compactas da máquina são 385 mm de largura, 205 mm de profundidade e 95 mm de altura, tornando-a ideal para bancadas e espaços reduzidos.