

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 Seladora a Vácuo Externa 430mm Profissional

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------------|-------------------|--------------------|
| SKU: | MS2101.459.002A | Modelo: | FRESH 43 |
| Marca: | MAGNUS | EAN: | N/D |
| Peso: | 8 kg | Dimensões: | 470 x 305 x 180 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|----------|
| Marca | MAGNUS |
| Modelo | FRESH 43 |

Descricao Resumida

Seladora a vácuo externa profissional em inox. Ideal para conservar alimentos, com selagem 430x4mm, display LED e funcionamento automático.

Descrição Completa

Selagem a Vácuo — Principais Vantagens

Esta seladora para vácuo com extração externa foi concebida para otimizar o processo de conservação de alimentos em cozinhas profissionais. A sua construção robusta em inox e o display LED intuitivo garantem durabilidade e facilidade de operação, tornando-a uma aliada indispensável para qualquer negócio na área da restauração. A capacidade de selagem multinível e a função automática asseguram um embalamento eficaz e uniforme, preservando a frescura e prolongando a vida útil dos produtos.

O equipamento permite ainda trabalhar com recipientes líquidos, oferecendo versatilidade para diversas aplicações. A bomba de 20 l/min e um vácuo final de 250 mbar garantem um desempenho superior, assegurando que os alimentos permaneçam em ótimas condições por mais tempo. Investir numa embaladora destas características reflete-se na redução do desperdício alimentar e na oferta de produtos de maior qualidade aos seus clientes.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, talhos, delicatessens e qualquer cozinha profissional que necessite de uma solução eficiente para a conservação de alimentos. É particularmente útil para embalar a vácuo carnes, peixe, legumes e produtos líquidos, tanto para armazenamento como para preparação sous-vide. A facilidade de uso e a fiabilidade tornam-na adequada para ambientes de ritmo acelerado.

A sua adaptabilidade permite a utilização em diferentes contextos, desde a preparação de refeições em grande volume até ao embalamento de porções individuais para consumo posterior. A capacidade de prolongar a frescura dos alimentos traduz-se numa gestão de inventário mais eficiente e numa redução significativa de custos operacionais. Esta máquina é a solução perfeita para manter a qualidade e segurança alimentar.

Características Técnicas

| | |
|------------------------|----------------|
| Dimensões (LPA) | 470x305x180 mm |
| Consumo | 0.45 kW |

| | |
|-----------------------------|----------------|
| Alimentação elétrica | 230V/1/50 Hz |
| Bomba | 20 l/min |
| Vácuo final | 250 mbar |
| Peso | 8 kg |
| Selagem | 430x4 mm |
| Material | Aço inoxidável |

Perguntas Frequentes

P: Este equipamento pode ser utilizado para selar alimentos líquidos?

R: Sim, graças ao seu design e funcionamento específico, esta seladora está preparada para operar com recipientes que contenham líquidos, oferecendo maior flexibilidade de uso.

P: Qual a largura máxima de selagem que esta máquina oferece?

R: A máquina possui uma capacidade de selagem de 430x4 mm, adequada para uma vasta gama de sacos de vácuo, garantindo uma vedação robusta e segura.

P: É fácil de utilizar para quem não tem experiência prévia?

R: Sim, o display com LED e o funcionamento automático tornam a operação intuitiva, permitindo que a sua equipa domine rapidamente o processo de embalagem.

P: Qual o tempo médio de vida útil esperado para este tipo de equipamento?

R: Construção em aço inoxidável e componentes de alta qualidade garantem uma longa durabilidade. Com manutenção adequada, esperam-se muitos anos de serviço fiável.

P: Esta seladora é adequada para uso contínuo em ambientes de alta demanda?

R: A estrutura robusta e a bomba de alto desempenho tornam esta embaladora ideal para o uso contínuo em cozinhas profissionais com elevado volume de trabalho.