

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina Seladora a Vácuo Profissional 260mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS2101.459.016	<b>Modelo:</b>	F26.04
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	28 kg	<b>Dimensões:</b>	380 x 475 x 390 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	F26.04

### Descricao Resumida

Máquina seladora a vácuo profissional de câmara, com selagem de 260 mm, construção em aço inoxidável e 10 programas digitais para conservação ideal.

## Descricao Completa

### máquina embalar a vácuo — Seladora a Vácuo — Principais Vantagens

Esta seladora de câmara, totalmente construída em aço inoxidável, é uma solução robusta e eficiente para a conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Com o seu display digital, é fácil programar as 10 funções disponíveis, garantindo um controle preciso e uma operação intuitiva. O manómetro de vácuo integrado permite monitorizar o processo em tempo real, assegurando resultados ótimos para a sua operação.

A versatilidade deste equipamento é destacada pela sua capacidade de selagem de 260 mm, ideal para uma ampla gama de produtos. Além disso, a máquina oferece funcionalidades especiais, como a realização de vácuo em recipientes externos e um programa de limpeza e aquecimento da bomba, prolongando a vida útil do aparelho e mantendo a higiene. É uma peça fundamental para qualquer estabelecimento que procure otimizar processos de armazenamento e garantir a qualidade dos seus produtos.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeito para restaurantes, pastelarias, talhos, supermercados e qualquer negócio do setor alimentar que necessite de prolongar a frescura e o tempo de conservação dos seus produtos. A embalagem a vácuo minimiza o desperdício alimentar, otimiza o espaço de armazenamento e facilita a preparação antecipada de refeições, contribuindo para uma operação mais eficiente e rentável. Ajuda à organização do stock e à preservação das qualidades organolépticas dos alimentos.

A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais num ambiente comercial exigente. A simplicidade de utilização e os programas pré-definidos tornam-na acessível a toda a equipa, enquanto a função de vácuo em containers oferece flexibilidade adicional para diferentes tipos de produtos e preparações, como marinadas e fermentações. Garanta a segurança alimentar e a satisfação dos seus clientes com esta solução de ponta.

### Características Técnicas

Dimensões (LPA)	380x475x390 mm
-----------------	----------------

Câmara (LPA)	270x350x190 mm
Consumo	0.37 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Selagem	260 mm
Ciclo	45/50 seg.
Bomba de vácuo	4 m3
Peso	28 kg

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Qual a capacidade de selagem desta máquina a vácuo?

Esta máquina possui uma capacidade de selagem de 260 mm, sendo adequada para embalar uma variedade de produtos alimentares, desde pequenas porções a itens de tamanho médio.

### 2. É possível utilizar esta máquina para vácuo externo em recipientes?

Sim, a máquina oferece uma função especial para realizar vácuo em recipientes externos, pressionando as teclas + e – durante 3 segundos com a tampa aberta. Isso permite a conservação de líquidos ou produtos delicados.

### 3. Como é feita a limpeza e manutenção da bomba de vácuo?

A máquina inclui um programa específico para a limpeza e aquecimento da bomba, que pode ser ativado com a tampa fechada, após o acionamento das teclas + e – em simultâneo por 3 segundos. Esta funcionalidade ajuda a prolongar a vida útil do equipamento.

### 4. Quantos programas de vácuo diferentes esta máquina oferece?

O display digital desta seladora a vácuo permite programar até 10 ciclos distintos, oferecendo versatilidade para ajustar os parâmetros de vácuo de acordo com as necessidades específicas de cada produto e tipo de embalagem.

### 5. Quais as vantagens de utilizar uma máquina de vácuo em aço inoxidável?

A construção integral em aço inoxidável garante elevada durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização, conforme as rigorosas normas de segurança alimentar exigidas em cozinhas profissionais. Além disso, o aço confere um aspeto profissional e elegante ao equipamento.