

# 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: 20/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Vácuo Industrial 520 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS2101.459.020	<b>Modelo:</b>	F52.20
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	660 x 670 x 520 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	F52.20

### Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional de câmara com selagem de 520 mm. Preserva alimentos, otimiza frescura e reduz desperdício em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### máquina de vácuo — Embaladora a Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Concebido para ambientes de restauração, este equipamento de vácuo assegura a conservação otimizada dos seus produtos alimentares, prolongando a sua frescura e qualidade. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e fácil higienização, elementos cruciais para qualquer cozinha profissional. A tampa transparente permite monitorizar o processo de embalamento, enquanto o manómetro fornece informações precisas sobre o nível de vácuo.

As duas funções especiais integradas ampliam a sua versatilidade: o vácuo em recipientes oferece flexibilidade no armazenamento, e o programa de limpeza e aquecimento da bomba otimiza a manutenção preventiva, assegurando o bom funcionamento e a longevidade do aparelho. Para tal, a interface digital permite um controlo intuitivo com 10 programas pré-definidos para diferentes necessidades de embalamento.

### Aplicações Profissionais

Uma unidade como esta é indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis, charcutarias, talhos e outras operações de hotelaria e restauração que procuram maximizar a vida útil dos alimentos, reduzir o desperdício e otimizar a gestão de stock. A capacidade de selagem de 520 mm adapta-se a uma vasta gama de produtos, desde carnes e peixes até legumes e pratos confeccionados, tornando-o numa solução versátil para a preparação diária de alimentos.

A operação eficiente e o design robusto tornam-no ideal para utilização contínua em ambientes de produção intensiva. A capacidade de criar vácuo em recipientes também o torna perfeito para marinadas rápidas ou para a conservação de líquidos, expandindo ainda mais as suas aplicações culinárias.

### Características Técnicas

Dimensões (LPA)	660x670x520 mm
Construção	Aço inoxidável
Tampa	Transparente

<b>Display</b>	Digital com 10 programas
<b>Controlo</b>	Manómetro de vácuo
<b>Funções Especiais</b>	Vácuo em recipientes, limpeza e aquecimento da bomba

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Qual é a capacidade máxima de selagem desta máquina?

Este equipamento possui uma barra de selagem com 520 mm, adequada para uma ampla variedade de sacos e produtos alimentares de diferentes tamanhos.

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

Sim, o aparelho dispõe de uma função especial que permite criar vácuo em recipientes externos, oferecendo maior flexibilidade na conservação de alimentos.

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

A máquina inclui um programa de limpeza e aquecimento da bomba, que contribui para a sua manutenção regular e prolonga a vida útil do componente.

### 4. Quantos programas de embalamento estão disponíveis?

Este equipamento está equipado com um display digital que oferece 10 programas de embalamento personalizáveis, adaptando-se às necessidades específicas de cada produto.

### 5. Esta embaladora é resistente e adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua câmara e estrutura são integralmente construídas em aço inoxidável, conferindo-lhe uma elevada resistência e durabilidade para ambientes de uso frequente em restauração.