

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Vácuo Industrial 520 mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	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

Display	Digital com 10 programas
Controlo	Manómetro de vácuo
Funções Especiais	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.