

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Vácuo Profissional 2 Barras 650mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS2101.459.014	Modelo:	A65.40
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	170 kg	Dimensões:	790 x 780 x 1150 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	A65.40

Descricao Resumida

Máquina de embalar a vácuo profissional em aço inox, com 2 barras de selagem de 650mm, "soft vacuum" e 20 programas digitais. Essencial para cozinhas.

Descricao Completa

máquina de vácuo profissional — Embalagem a Vácuo — Principais Vantagens

Otimize a conservação dos seus alimentos com esta máquina de embalar a vácuo de câmara, concebida para uso profissional em cozinhas. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e higiene, enquanto a tampa transparente permite monitorizar o processo. Com um painel digital intuitivo e 20 programas personalizáveis, esta seladora oferece versatilidade para diversas necessidades, assegurando uma vida útil prolongada para os produtos e um aproveitamento máximo dos seus ingredientes.

A funcionalidade "soft vacuum" adapta-se a alimentos delicados, preservando a sua forma e textura. Inclui também uma função de marinar, ideal para intensificar sabores em menor tempo, e um sensor de vácuo para resultados consistentes em cada ciclo. Perfeita para estabelecimentos que procuram eficiência e qualidade na gestão de existências, este equipamento será um valioso aliado na sua operação diária.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de embalamento é indispensável em cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis, talhos, charcutarias e empresas de catering. Garante a frescura e a qualidade dos alimentos por mais tempo, reduzindo o desperdício e otimizando os processos de preparação. É igualmente adequada para a embalagem de produtos sazonais, permitindo a sua utilização fora de época, e para a preparação de refeições sous-vide, onde a vedação hermética é crucial.

A capacidade de selagem dupla, com duas barras de 650 mm (uma posterior e outra frontal), oferece flexibilidade e rapidez no embalamento de volumes maiores ou de múltiplos itens em simultâneo. A sua performance robusta e o design higiénico tornam-na uma solução eficaz para qualquer negócio que priorize a segurança alimentar e a rentabilidade.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	790x780x1150 mm
Dimensões da Câmara (LPA)	660x540x250 mm

Consumo	1.6 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50Hz
Ciclo	60 seg.
Bomba de Vácuo	40 m³/h
Peso	170 kg

Perguntas Frequentes

Que tipo de alimentos posso embalar com esta máquina?

Esta máquina de vácuo de câmara é ideal para uma vasta gama de alimentos, incluindo carnes, peixe, queijos, vegetais e até líquidos, graças ao seu sistema de selagem eficiente.

Qual a importância da construção em aço inoxidável?

O aço inoxidável garante máxima higiene, durabilidade e resistência à corrosão, sendo fundamental para ambientes de cozinha profissionais que exigem limpeza constante e conformidade com normas sanitárias.

Os programas digitais são fáceis de usar?

Sim, o display digital com 20 programas pré-definidos foi concebido para ser intuitivo. Permite uma fácil seleção e personalização dos ciclos de vácuo, adaptando-se às especificidades de cada produto.

O que é a função "soft vacuum" e como beneficia o meu negócio?

A função "soft vacuum" permite embalar produtos delicados sem os danificar ou deformar. Isso é crucial para manter a apresentação e qualidade de alimentos sensíveis, como pães ou sobremesas.

Esta máquina de selar a vácuo é adequada para preparação sous-vide?

Absolutamente. A capacidade de criar um vácuo consistente e uma selagem hermética torna-a uma ferramenta perfeita para a preparação sous-vide, garantindo que os alimentos cozinhem de forma uniforme e retêm todos os seus sucos e sabores.