

# 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 de Vácuo Profissional 2 Barras 650mm

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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