

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Vácuo Profissional 520/580 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS2101.459.014B	<b>Modelo:</b>	A65.40 FL
<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 FL

### Descricao Resumida

Máquina de embalar a vácuo profissional com selagem de 520/580 mm. Estrutura em inox, tampa transparente e display digital com 20 programas.

## Descricao Completa

### Selagem de Qualidade Superior — Principais Vantagens

Esta seladora a vácuo foi concebida para otimizar o processo de conservação de alimentos em ambientes de restauração e hotelaria. Proporciona uma selagem hermética, preservando a frescura e prolongando a vida útil dos produtos, essencial para a gestão eficiente de stocks e a redução do desperdício alimentar.

Com um painel de controlo intuitivo e funcionalidades avançadas, assegura uma operação simplificada e resultados consistentes. A sua robustez e design em aço inoxidável garantem durabilidade e facilitam a higiene, cumprindo as exigências de qualquer cozinha profissional.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes que pretendem padronizar porções e otimizar a preparação antecipada de refeições, esta vácuo embaladora é também perfeita para talhos e charcutarias que necessitam de uma conservação eficaz da carne. Em hotéis, hospitais e serviços de catering, facilita o armazenamento de grandes volumes de alimentos, mantendo a sua integridade e sabor. É um equipamento indispensável para qualquer negócio que procure eficiência, higiene e qualidade no tratamento de produtos alimentares.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	790x780x1150 mm
Câmara (LPA)	660x540x250 mm
Consumo	1.6 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50Hz
Ciclo	60 seg.
Bomba de vácuo	40 m3

Característica	Detalhe
Peso	170 kg
Material	Aço inoxidável
Tampa	Transparente
Display	Digital com 20 programas
Funções	"Soft vacuum", marinar, sensor de vácuo

## Perguntas Frequentes

---

### **Que tipo de produtos alimentares posso embalar com esta máquina?**

Esta máquina de embalar a vácuo é adequada para uma vasta gama de produtos, incluindo carnes, peixes, vegetais, queijos, produtos de charcutaria e refeições pré-preparadas. É versátil para uso em cozinhas profissionais e estabelecimentos de hotelaria.

### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, a sua construção integral em aço inoxidável e a tampa transparente facilitam imenso a limpeza e a manutenção. A superfície lisa e resistente à corrosão garante que o equipamento se mantém higiénico com pouco esforço.

### **Qual a vantagem do sistema "soft vacuum"?**

O sistema "soft vacuum" permite embalar produtos delicados ou com formas irregulares sem os danificar. Garante uma extração de ar suave, prevenindo compressão excessiva e preservando a sua forma e textura originais.

### **Posso utilizar esta máquina para marinar alimentos?**

Com certeza. A função de marinar permite que os alimentos absorvam os temperos de forma mais rápida e eficaz. É uma excelente funcionalidade para otimizar a preparação e realçar o sabor dos seus pratos.

### **Este equipamento é adequado para uso industrial e comercial?**

Sim, foi concebida para um uso intensivo em ambientes profissionais, como restaurantes, talhos, charcutarias e unidades de catering. A sua robustez e funcionalidades avançadas garantem um desempenho fiável e duradouro.