

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Vácuo Externa 400 mm de Mesa

Informacoes do Produto

SKU:	CHFAST40	Modelo:	FAST40
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	9 kg	Dimensões:	420 x 280 x 130 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	FAST40
Marca	CLIMA
Instalação	De Bancada
Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descrição Resumida

Máquina de vácuo de mesa com 400 mm de barra de selagem, ideal para conservar alimentos secos com eficiência e prolongar a sua frescura.

Descrição Completa

Máquina Vácuo Mesa 400mm — Embaladora a Vácuo — Principais Vantagens

Este aparelho de vácuo semiprofissional é a solução ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a conservação de alimentos secos, prolongando a sua frescura e tempo de prateleira. Desenvolvida para o setor de retalho, garante uma operação simples e eficiente, contribuindo para a redução do desperdício alimentar e a melhoria da gestão de stocks.

Com um painel de controlo eletrónico intuitivo, os operadores podem escolher entre ciclos de trabalho manuais e automáticos, adaptando-se às necessidades específicas de cada produto. A robustez da sua estrutura em aço inoxidável assegura uma durabilidade e resistência superiores, mesmo em ambientes de uso intensivo, como cozinhas profissionais. A inclusão de um vacuómetro externo com indicador de agulha permite monitorizar com precisão o nível de vácuo, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

Aplicações Profissionais

Esta embaladora é perfeita para uma vasta gama de negócios na área da restauração e hotelaria. Em restaurantes, permite a preparação antecipada de ingredientes, mantendo a sua qualidade e sabor. Em charcutarias e delicatessens, aprimora a apresentação e conservação de produtos embalados. É ainda essencial em empresas de catering para a preparação e transporte de alimentos, assegurando a máxima higiene e frescura até ao consumidor final. A sua versatilidade permite realizar o vácuo tanto em sacos específicos como em recipientes externos, oferecendo flexibilidade inigualável para diversas aplicações.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Barras de vedação	1 x 400 mm

Bomba de vácuo	20 l/min.
Largura de selagem	5 mm
Tensão	230 V
Potência	450 W
Peso	9 kg
Dimensões (LxPxA)	420x280x130 mm
Material da estrutura	Aço inoxidável
Tipo de alimentos	Apenas alimentos secos
Painel de controlo	Eletrónico com 3 programas

Perguntas Frequentes

1. Esta máquina pode ser utilizada para embalar líquidos ou molhos?

Não, esta máquina de vácuo foi concebida exclusivamente para alimentos secos. A utilização com líquidos ou molhos pode danificar o equipamento e comprometer o processo de embalamento.

2. Que tipo de sacos de vácuo são compatíveis com este aparelho?

O aparelho foi concebido para funcionar com sacos de vácuo de tipo estampado. Certifique-se de que utiliza o tipo correto para garantir uma selagem eficiente e a longevidade do equipamento.

3. Quais são as vantagens de ter um vacuómetro externo?

O vacuómetro externo com indicador de agulha permite monitorizar o nível de vácuo em tempo real. Esta funcionalidade é crucial para garantir que o nível de vácuo desejado é alcançado, otimizando a conservação dos alimentos.

4. É possível selar sacos a qualquer momento durante o ciclo?

Sim, o aparelho permite selar o saco em qualquer fase do ciclo ao carregar um simples botão. Esta flexibilidade é útil para controlar a pressão de vácuo e ajustar a selagem conforme a necessidade.

5. A bomba de vácuo requer alguma manutenção específica?

A bomba de vácuo está equipada com lâminas autolubrificantes, o que minimiza a necessidade de manutenção frequente. No entanto, é aconselhável seguir as instruções do manual para garantir o bom funcionamento e prolongar a vida útil da máquina.