

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto

Máquina de Vácuo Profissional 2 Barras Selagem 400mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHDZ-400T	Modelo:	DZ-400T
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	81 kg	Dimensões:	490 x 550 x 590 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	DZ-400T
Marca	CLIMA
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional para selagem hermética de alimentos e outros produtos. Duas barras de selagem de 400mm para máxima eficiência e durabilidade.

Descricao Completa

máquina de vácuo profissional — Embaladora Profissional – Principais Vantagens

Esta embaladora a vácuo de câmara foi concebida para preservar a frescura e qualidade dos mais diversos produtos, desde alimentos a líquidos e medicamentos. A sua capacidade de vácuo superior e potência robusta asseguram uma selagem hermética e eficaz, prolongando significativamente a vida útil dos seus artigos e protegendo-os de fatores externos prejudiciais. É a escolha ideal para negócios que procuram excelência na conservação.

O equipamento destaca-se pelo seu design compacto, que permite uma integração harmoniosa em diversos ambientes profissionais, como lojas, estabelecimentos hoteleiros, farmácias ou laboratórios. O painel de controlo digital oferece um ajuste preciso dos parâmetros de selagem e vácuo, adaptando-se a diferentes espessuras de sacos e permitindo embalar múltiplos produtos em simultâneo. A visualização transparente do processo e o botão de paragem de emergência conferem total controlo e segurança durante a operação.

Aplicações Profissionais

Perfeita para otimizar os processos em cozinhas profissionais de restaurantes, cafés e hotéis, esta máquina de vácuo é indispensável para preservar a frescura dos ingredientes e reduzir o desperdício alimentar. É igualmente valiosa em laboratórios e farmácias, onde a selagem hermética é crucial para a esterilidade e integridade dos produtos. A construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para ambientes que exigem os mais elevados padrões de higiene.

Características Técnicas

Barras de Vedação	2 x 400 mm
Bomba de Vácuo	20 l/min
Largura de Selagem	10 mm
Tensão	230 V

Potência	1400 W
Peso	81 kg
Câmara de Vácuo (CxPxA)	440x420x75 mm
Dimensões (CxPxA)	490x550x590 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a vantagem de usar uma máquina de vácuo profissional em vez de doméstica?

As máquinas profissionais oferecem maior potência e durabilidade, ideais para uso contínuo em ambientes comerciais, garantindo uma selagem mais robusta e eficiente para volumes maiores de produtos.

2. Este equipamento é adequado para embalar líquidos?

Sim, esta máquina foi desenvolvida para selar hermeticamente uma vasta gama de produtos, incluindo líquidos, protegendo-os de derrames e garantindo a sua preservação.

3. É possível controlar o nível de vácuo e selagem?

Absolutamente. O painel de controlo intuitivo permite ajustar digitalmente o tempo e a intensidade da selagem, bem como a intensidade do vácuo, proporcionando total controlo sobre o processo.

4. Qual a facilidade de limpeza da máquina?

A máquina é fabricada em aço inoxidável e é totalmente amovível, o que facilita significativamente a sua limpeza e manutenção, essencial para cumprir os padrões de higiene.

5. Onde pode ser utilizada esta máquina de embalar a vácuo?

A sua versatilidade e design compacto tornam-na perfeita para lojas, hotéis, restaurantes, farmácias e laboratórios, ou qualquer estabelecimento que necessite de preservar produtos de forma eficiente.