

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 com Barra de Selagem 400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHCHE400	Modelo:	CHE400
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	55 kg	Dimensões:	510 x 560 x 450 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	CHE400
Marca	CLIMA
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional com barra de selagem de 400 mm, ideal para conservar alimentos e otimizar a preparação em cozinhas comerciais.

Descricao Completa

Concebida para uso intensivo em cozinhas profissionais, esta máquina de vácuo destaca-se pela sua robustez e eficiência. Ideal para conservar alimentos, otimizar processos de confeção e prolongar a validade dos produtos, é uma ferramenta indispensável para chefs e empresas de catering que procuram a máxima qualidade e higiene alimentar.

Seladora a Vácuo — Principais Vantagens

Este equipamento oferece um desempenho superior, assegurando uma selagem hermética que impede a oxidação e a deterioração dos alimentos. A sua operação totalmente automatizada simplifica o trabalho, aumentando a produtividade e reduzindo o tempo de preparação e embalamento. A capacidade de trabalhar com diferentes tipos de sacos e aspirar em contentores externos adiciona uma versatilidade inigualável.

Aplicações Profissionais

Perfeita para talhos, peixarias, restaurantes, hotéis e pastelarias, a embaladora a vácuo permite armazenar carne, peixe, vegetais e pratos confeccionados, mantendo-os frescos por mais tempo. É também uma solução excelente para marinadas rápidas, economizando tempo e garantindo uma distribuição uniforme dos temperos. A possibilidade de selar líquidos com segurança é crucial para a gestão de molhos e sopas, evitando desperdícios significativos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Barra de Selagem	1 x 400 mm
Bomba de Vácuo	20 l/min
Largura de Selagem	10 mm
Tensão	230 V
Potência	1150 W

Característica	Detalhe
Peso	55 kg
Câmara de Vácuo (LxPxA)	410x450x220 mm
Dimensões (LxPxA)	510x560x450 mm

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de produtos esta seladora é mais indicada?

Esta máquina é ideal para embalar sólidos e líquidos, tornando-a perfeita para uma vasta gama de alimentos em cozinhas profissionais, desde carnes e peixes a molhos e sopas, sem qualquer limitação aparente na descrição.

2. A máquina é fácil de limpar e manter?

Sim, a câmara de vácuo em aço inoxidável com cantos arredondados facilita a limpeza. Além disso, a barra de soldadura é totalmente amovível e existe uma caixa de abertura a 90° para fácil acesso à bomba de vácuo para manutenção.

3. É possível personalizar os programas de vácuo?

Com certeza. O painel de controlo permite gravar e editar até 3 programas personalizados, além de incluir um programa especial para marinadas e outro para limpeza automática da bomba.

4. Consigo usar outros tipos de sacos além dos lisos?

Sim, a máquina é compatível com sacos lisos (na câmara interna) e sacos com relevo (através de aspiração externa), oferecendo flexibilidade para diferentes necessidades de embalamento.

5. Esta máquina possui alguma função especial para marinadas ou líquidos?

Sim, inclui um programa "ESPECIAL" para marinadas de carne e peixe, e a função "GASTROVAC" para criar vácuo em contentores externos, o que é excelente para líquidos e marinadas delicadas.