

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



Hotelequip.pt

Máquina de Vácuo de Mesa Profissional 450mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHCHE450	Modelo:	CHE450
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	60 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	CHE450
Marca	CLIMA
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Conheça a máquina de vácuo profissional de mesa com barra de selagem de 450mm, ideal para embalar produtos líquidos e sólidos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

máquina de vácuo profissional — Embaladora a Vácuo — Principais Vantagens

Desenvolvida com componentes de excelência 100% fabricados em Itália, esta seladora a vácuo de mesa destaca-se pela sua superioridade no desempenho e fiabilidade. O seu ciclo de trabalho totalmente automatizado assegura uma utilização simplificada e uma velocidade de embalamento otimizada, essencial para o ritmo acelerado das cozinhas profissionais. É a escolha adequada para quem procura uma solução versátil, capaz de embalar eficientemente qualquer tipo de produto, seja ele líquido ou sólido.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, talhos e outras operações de hotelaria e restauração, este equipamento proporciona uma solução robusta para a conservação de alimentos. A sua versatilidade permite trabalhar com diversos tipos de sacos, tanto lisos dentro da câmara como texturizados através de aspiração externa, e também efetuar vácuo em recipientes específicos. A estrutura em aço inoxidável e a câmara de vácuo com cantos arredondados garantem durabilidade e facilidade de higienização, contribuindo para ambientes de trabalho mais eficientes e seguros.

Características Técnicas

Barras de Selagem	1 x 450 mm
Bomba de Vácuo	20 (l/min.)
Largura de Selagem	10 mm
Tensão	230 V
Potência	1150 W
Peso	60 kg
Câmara de Vácuo	460x500x220 (LxPxA) mm

Dimensões	560x610x450 (LxPxA) mm
-----------	------------------------

Perguntas Frequentes

1. Posso selar a vácuo tanto produtos líquidos como sólidos com esta máquina?

Sim, o equipamento foi concebido para embalar eficazmente qualquer tipo de produto, quer seja líquido ou sólido, oferecendo grande flexibilidade para a sua cozinha profissional.

2. Qual é a dimensão máxima da barra de selagem desta máquina?

A máquina de vácuo está equipada com uma barra de selagem de 450 mm, permitindo o embalamento de sacos de diferentes tamanhos com qualidade.

3. É possível utilizar sacos texturizados com esta máquina?

Sim, além de sacos lisos dentro da câmara, pode utilizar sacos com relevo através da função de aspiração externa, ampliando as suas opções de embalamento.

4. Como é que a limpeza da câmara de vácuo é facilitada?

A câmara de vácuo, construída em aço inoxidável, possui um depósito com grande profundidade e cantos arredondados, o que torna a limpeza e a manutenção extraordinariamente fáceis.

5. Quantos programas personalizáveis posso configurar nesta máquina?

O painel de controlo permite registar e editar até três programas totalmente personalizáveis, adaptando-se às necessidades específicas da sua operação e produtos.