

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina Seladora a Vácuo de Mesa Dupla Barra 450 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHCHE450DUAL	Modelo:	CHE450DUAL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	62 kg	Dimensões:	600 x 560 x 450 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	CHE450DUAL
Marca	CLIMA
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Conservação superior e eficiência garantida com esta seladora a vácuo de mesa profissional. Ideal para restaurantes e hotelaria, dupla barra de selagem 450mm.

Descricao Completa

Máquina de Vácuo Profissional — Embaladora a Vácuo – Principais Vantagens

Este equipamento destaca-se pela robustez da sua construção, incorporando componentes 100% fabricados em Itália, o que garante um desempenho superior e uma durabilidade excecional para as mais exigentes cozinhas profissionais. O ciclo de trabalho totalmente automatizado simplifica as operações, permitindo uma utilização intuitiva e uma velocidade de embalamento otimizada, essencial para manter a eficiência em ambientes de restauração e hotelaria.

Permite conservar um vasto leque de produtos, desde sólidos a líquidos, sem limitações. O painel eletrónico, de fácil manuseamento, possibilita a personalização de até 3 programas de vácuo, incluindo uma função especial para marinadas, maximizando a versatilidade na cozinha. A função GASTROVAC, para vácuo externo em contentores, e a EXTRAVAC, para uma segunda fase de vácuo, expandem ainda mais as suas capacidades.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, talhos e delicatessens que procuram prolongar a frescura dos alimentos, reduzir o desperdício e otimizar a gestão de stocks. A sua capacidade de embalar de forma rápida e eficaz, tanto com sacos lisos como canelados, torna-a uma solução versátil para qualquer cozinha que necessite de selagem a vácuo fiável e de alta qualidade. Adicionalmente, a estrutura em aço inoxidável e a câmara com cantos arredondados facilitam a limpeza e manutenção, cumprindo os mais altos padrões de higiene.

Características Técnicas

Barras de Selagem:	2 x 450 mm
Bomba de Vácuo:	20 l/min
Largura de Selagem:	10 mm
Tensão:	230 V

Potência:	1150 W
Peso:	62 kg
Câmara de Vácuo (CxPxA):	500x460x220 mm
Dimensões (CxPxA):	600x560x450 mm

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem desta máquina para o meu negócio?

A principal vantagem é a capacidade de prolongar significativamente a vida útil dos alimentos, reduzindo desperdícios e otimizando a logística da sua cozinha, tornando-a mais eficiente e rentável.

É possível embalar diferentes tipos de alimentos, incluindo líquidos?

Sim, a máquina foi concebida para embalar todos os tipos de produtos, sejam líquidos ou sólidos, oferecendo total flexibilidade para as necessidades da sua cozinha.

Quantos programas de embalagem são personalizáveis?

O equipamento permite registar e editar até 3 programas de vácuo, totalmente personalizáveis, além de incluir um programa específico para marinadas de carne e peixe.

Como é feita a limpeza e manutenção da máquina?

A estrutura em aço inoxidável, a câmara de vácuo com cantos arredondados e a barra de selagem amovível facilitam a limpeza. Possui ainda um programa de auto-limpeza da bomba de vácuo para manutenção.

Este modelo pode ser utilizado para vácuo em contentores externos?

Sim, a máquina está equipada com a função GASTROVAC, que permite criar vácuo em contentores externos, ampliando as suas possibilidades de conservação.