

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 de Vácuo Industrial com Armário 400mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHDZ-400F	Modelo:	DZ-400F
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	90 kg	Dimensões:	480 x 550 x 970 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional com armário e duas barras de selagem de 400mm, ideal para conservação de alimentos em cozinhas industriais e restaurantes.

Descricao Completa

Selagem a Vácuo — Principais Vantagens

Equipe o seu negócio com uma máquina de selagem a vácuo profissional que garante a conservação ideal dos seus produtos. Este equipamento potente é concebido para selar hermeticamente uma vasta gama de artigos, desde alimentos e líquidos a medicamentos, protegendo-os eficazmente contra a deterioração e as influências externas, prolongando significativamente a sua frescura e durabilidade.

Com um design compacto e funcional, esta câmara de vácuo adapta-se perfeitamente a diversos ambientes profissionais, como lojas, restaurantes, hotéis e laboratórios. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a limpeza, tornando-a uma mais-valia indispensável para qualquer operação que exija altos padrões de higiene e eficiência.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de vácuo é ideal para estabelecimentos que necessitam de otimizar o armazenamento e a shelf life dos seus produtos. É amplamente utilizada em cozinhas profissionais e na restauração para conservar ingredientes frescos, em charcutarias e talhos para embalar carnes e enchidos, e em laboratórios para proteger amostras sensíveis. A versatilidade do aparelho permite embalar produtos de diferentes dimensões, inclusive múltiplas unidades pequenas em simultâneo, maximizando a produtividade.

O controlo digital preciso dos parâmetros, aliado a uma tampa transparente, permite total supervisão do processo de selagem, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. Adicionalmente, a mobilidade proporcionada pelas quatro rodas faz com que possa ser facilmente deslocada e integrada em qualquer linha de trabalho.

Características Técnicas

Característica	Valor
Barras de Selagem	2 x 400mm

Característica	Valor
Bomba de Vácuo	20 L/min
Largura de Selagem	10 mm
Tensão	230 V
Potência	1450 W
Peso	90 kg
Câmara de Vácuo (CxPxA)	440x420x75 mm
Dimensões (CxPxA)	480x550x970 mm
Rodas para Mobilidade	Sim (4 unidades)
Certificação	CE

Perguntas Frequentes

1. Que tipo de produtos pode esta máquina embalar?

Esta máquina de vácuo é versátil e adequada para embalar uma vasta gama de produtos, incluindo alimentos sólidos e líquidos, medicamentos, e outros itens que necessitem de uma selagem hermética para prolongar a sua vida útil e proteção.

2. Qual a principal vantagem de usar esta máquina no meu negócio?

A principal vantagem reside na capacidade de preservar a frescura dos produtos por mais tempo e protegê-los de contaminações externas, resultando na redução do desperdício e na otimização dos custos de armazenamento. O equipamento é robusto e feito para uso intensivo.

3. É fácil de utilizar e limpar?

Sim, o painel de controlo digital e intuitivo permite ajustar facilmente os parâmetros de selagem. Além disso, a sua construção em aço inoxidável e a possibilidade de ser totalmente amovível facilitam imenso as operações de limpeza e manutenção diárias.

4. Consigo embalar vários produtos de uma só vez?

Com certeza. A câmara de vácuo generosa e o design eficiente permitem embalar vários produtos pequenos simultaneamente ou produtos de maior dimensão, otimizando o seu tempo e o processo de trabalho no seu estabelecimento.

5. Existem requisitos especiais para a instalação ou utilização?

É importante verificar o nível de óleo do depósito da bomba antes da primeira utilização, pois as máquinas são entregues com um nível reduzido para evitar derrames durante o transporte. Não são necessários outros requisitos complexos, sendo um equipamento de fácil integração.