

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

Máquina de Vácuo Profissional com Armário 2 Barras 500mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHDZ-500F	Modelo:	DZ-500F
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	96 kg	Dimensões:	587 x 652 x 982 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	DZ-500F
Marca	CLIMA
Instalação	De Chão
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Máquina de vácuo com armário e câmara, ideal para restaurantes e hotelaria, com 2 barras de selagem de 500mm. Robusta e eficiente.

Descricao Completa

Embalagem a Vácuo — Principais Vantagens

Este equipamento para selagem a vácuo é a solução perfeita para uma conservação otimizada de diversos produtos, desde alimentos a medicamentos. Com uma potência robusta e capacidade de execução elevada, preserva a frescura dos artigos por mais tempo, protegendo-os eficazmente das influências externas. Permite o controlo preciso do tempo e intensidade da selagem, adaptando-se a sacos de diferentes espessuras.

A sua conceção versátil permite a vedagem de produtos de várias dimensões, incluindo multiples itens pequenos em simultâneo. O fabrico em aço inoxidável assegura durabilidade e higiene, enquanto a tampa transparente em metacrilato resistente oferece visibilidade total do processo. A máquina é totalmente amovível, facilitando a limpeza.

Aplicações Profissionais

Ideal para diversas indústrias, como restaurantes, hotelaria, farmácias e laboratórios, devido ao seu design compacto e facilidade de utilização. Esta seladora de vácuo é um investimento inteligente para qualquer negócio que procure otimizar a sua gestão de stock, aumentar a vida útil dos produtos e manter elevados padrões de qualidade e segurança alimentar.

A incorporação de quatro rodas robustas confere-lhe uma mobilidade excecional, permitindo posicioná-la onde for mais conveniente dentro do espaço de trabalho. Com certificação CE, este aparelho cumpre todas as normas europeias de segurança e qualidade, garantindo um funcionamento fiável e eficiente no dia a dia profissional.

Características Técnicas

Barras de Selagem	2 x 500 mm
Largura de Selagem	10 mm
Bomba de Vácuo	20 l/min.

Tensão	230 V
Potência	1550 W
Peso	96 kg
Câmara de Vácuo (LxPxA)	520x520x75 mm
Dimensões (LxPxA)	587x652x982 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipos de produtos é esta máquina de vácuo adequada?

Esta máquina é adequada para selar hermeticamente uma vasta gama de produtos, incluindo alimentos sólidos e líquidos, carnes, vegetais, produtos de pastelaria, medicamentos e outros bens que necessitem de conservação.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design desta seladora de vácuo permite que seja totalmente amovível, facilitando a limpeza e a manutenção. Recomenda-se a limpeza regular para garantir o seu bom funcionamento e higiene.

Posso embalar vários produtos pequenos ao mesmo tempo?

Com certeza. A câmara de vácuo com dimensões generosas e a capacidade de ajustar o tempo e a intensidade da selagem permitem embalar diversos produtos pequenos em simultâneo, otimizando o seu tempo de trabalho.

Quais as vantagens do seu painel de controlo digital?

O painel de controlo digital intuitivo oferece total controlo sobre o processo de embalagem, permitindo-lhe ajustar com precisão os parâmetros de tempo de embalagem e selagem, além da intensidade necessária. Possui ainda um medidor de vácuo e um ecrã digital para uma monitorização constante.

A máquina é segura para utilização profissional?

Sim, a máquina está equipada com um botão de paragem de emergência e possui certificação CE, garantindo que cumpre todos os requisitos de segurança e qualidade exigidos para ambientes profissionais como cozinhas industriais, hotéis e estabelecimentos comerciais.