

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

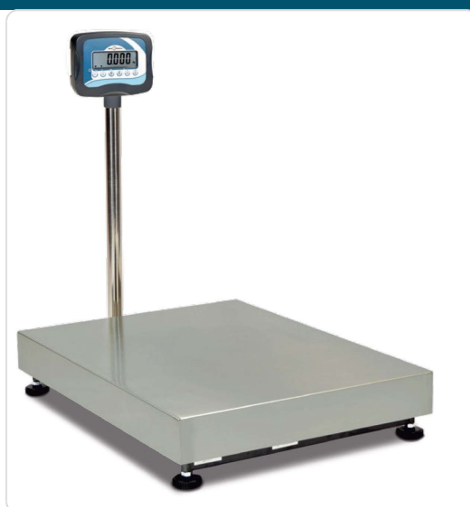


Balança de Plataforma 150 kg Inox 400x500 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHTMZ150	Modelo:	TMZ150
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	150 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	TMZ150
Marca	CLIMA
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Largura (mm)	até 600 mm
Material	Aço

Descricao Resumida

Balança de plataforma profissional em inox 150 kg com base 400x500 mm. Ideal para uso intensivo em cozinhas e armazéns. Bateria de 120h.

Descricao Completa

Balança Industrial — Principais Vantagens

Concebida para ambientes desafiadores, esta balança de plataforma industrial combina uma estrutura robusta em aço pintado com um prato e coluna em aço inoxidável, garantindo durabilidade e higiene. Com uma capacidade de pesagem de até 150 kg e uma base de 400x500 mm, é a solução ideal para operações que exigem precisão e resistência. A bateria interna recarregável oferece até 120 horas de autonomia, proporcionando flexibilidade de uso sem a necessidade de uma fonte de alimentação constante. Além disso, a sua conectividade RS232 permite a integração fácil com sistemas de PC ou impressoras, otimizando a recolha e gestão de dados.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de pesagem é indispensável em armazéns, unidades de produção alimentar, restauração e hotelaria, onde a medição precisa de grandes volumes é crucial. A sua funcionalidade conta-peças é particularmente útil para a gestão de inventário e controlo de stock. Com vários modos de 'hold', incluindo um específico para pesagem de animais, adapta-se a diversas indústrias e necessidades, desde a distribuição à agricultura. A proteção IP65 da célula de carga e IP54 do indicador asseguram um desempenho fiável mesmo em condições húmidas ou em contacto com poeiras.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	150 kg
Dimensão da Base	400x500 mm
Material da Plataforma	Aço pintado

Característica	Detalhe
Material do Prato e Coluna	Aço Inoxidável (INOX)
Célula de Carga	Alumínio com proteção IP65
Altura da Coluna	649 mm
Pés	4 pés ajustáveis em altura (até 13mm)
Display	LCD com 7 segmentos, 30 mm de tamanho
Indicador	Construção em ABS, proteção IP54
Bateria	Interna recarregável (6V4Ah)
Autonomia da Bateria	120 horas
Transformador	9Vdc
Saída	RS232 (para PC ou impressora)
Comprimento do Cabo (Plataforma-Indicador)	1200mm (até 1370mm dependendo do modelo)
Calibração	Externa
Funções	Acumulação, Pré-Tara, Conta-peças (sinal visual e alarme), 4 modos de hold (desativado, animais, valor de pico, estável, estável cancelado a zero), 3 velocidades de conversor AD (alta, média e baixa), Peso Bruto/Líquido, Auto Off, Alta resolução, Gravidade controlável

Perguntas Frequentes

Pode esta balança ser utilizada em ambientes húmidos ou com pó?

Sim, a célula de carga possui proteção IP65 e o indicador tem classificação IP54, tornando-a resistente a salpicos de água e poeiras, ideal para espaços de trabalho exigentes.

Qual é a autonomia da bateria interna?

A balança está equipada com uma bateria recarregável que oferece uma impressionante autonomia de até 120 horas, garantindo um funcionamento prolongado sem interrupções.

É possível ligar esta balança a outros dispositivos?

Sim, dispõe de uma saída RS232, permitindo a ligação e o envio de dados a um computador ou impressora para uma gestão de informação mais eficiente.

Quais as aplicações mais comuns para este tipo de balança?

Esta ferramenta é amplamente utilizada em armazéns para controlo de stock, na indústria alimentar para pesagem de ingredientes, na restauração para porcionamento e em contextos de logística, entre outros.

Quais as funções de pesagem que oferece?

Para além da pesagem básica, inclui funções como acumulação, pré-tara, conta-peças, vários modos de 'hold' e cálculo de peso bruto/líquido, adaptando-se a diversas necessidades operacionais.