

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Vácuo Externa 350 mm Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	CHFAST35	Modelo:	FAST35
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	8 kg	Dimensões:	370 x 280 x 130 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	FAST35
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Seladora a vácuo externa profissional com barra de 350 mm para conservação otimizada de alimentos secos. Ideal para restauração, hotéis e pastelarias.

Descrição Completa

Selagem a Vácuo — Principais Vantagens

Melhore a conservação dos seus alimentos e otimize a gestão de stock com esta seladora a vácuo externa de alto desempenho. Concebida para estabelecimentos de restauração, esta máquina robusta e fiável é a solução ideal para prolongar a frescura dos produtos, reduzir o desperdício alimentar e garantir a máxima higiene na sua cozinha profissional. A sua operação intuitiva torna-a acessível a toda a equipa, poupando tempo precioso e aumentando a eficiência.

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é indispensável em qualquer cozinha que priorize a conservação de alimentos secos, desde restaurantes e pastelarias a hotéis e empresas de catering. É perfeita para embalar ingredientes como queijos, enchidos, café, frutas desidratadas, ou qualquer outro produto que beneficie de uma embalagem hermética. Também permite a utilização de vácuo em recipientes externos, expandindo as possibilidades de armazenamento e preparação.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Tipo de Máquina	Máquina semi-automática de embalamento a vácuo externa
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Painel de Controlo	Eletrónico, semi-automático, com 3 programas
Vacuómetro	Externo com indicador de agulha
Bomba de Vácuo	Lâminas auto-lubrificantes
Barras de Selagem	1 x 350 mm
Capacidade da Bomba de Vácuo	20 l/min.

Característica	Especificação
Largura de Selagem	5 mm
Compatibilidade de Alimentos	Exclusivamente para alimentos secos
Utilização de Sacos	Sacos de vácuo tipo estampado
Vácuo em Recipientes Externos	Sim
Tensão	230 V
Potência	380 W
Peso	8 kg
Dimensões (LxPxA)	370x280x130 mm

Perguntas Frequentes

- **Para que tipo de alimentos esta máquina é recomendada?**

Esta seladora a vácuo é ideal para embalar exclusivamente alimentos secos, como nozes, café, cereais, carnes curadas e queijos. Não é adequada para líquidos ou molhos, garantindo assim a integridade do equipamento.

- **Como funciona o painel de controlo semi-automático?**

O painel de controlo eletrónico oferece três programas distintos, permitindo ciclos de trabalho manuais e automáticos. Esta funcionalidade simplifica a operação e adapta-se às suas necessidades específicas de embalamento.

- **É possível verificar o nível de vácuo durante o processo?**

Sim, a máquina está equipada com um vacuómetro externo de agulha que permite monitorizar visualmente o nível de vácuo. Esta funcionalidade assegura que se alcança o vácuo desejado, otimizando a qualidade da embalagem.

- **Quais os sacos de vácuo compatíveis com este equipamento?**

Esta seladora a vácuo foi concebida para funcionar perfeitamente com sacos de vácuo de tipo estampado. O uso de sacos adequados é crucial para garantir uma selagem eficiente e a correta conservação dos alimentos.

- **Esta máquina pode ser utilizada para vácuo em recipientes externos?**

Com certeza. Além de embalar alimentos em sacos, esta máquina oferece a funcionalidade de criar vácuo em recipientes externos dedicados. Isso amplia as opções de armazenamento e frescura, ideal para preparações diárias.