

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 400 mm de Mesa

Informacoes do Produto

SKU:	CHFAST40	Modelo:	FAST40
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	9 kg	Dimensões:	420 x 280 x 130 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	FAST40
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Máquina de vácuo de mesa com 400 mm de barra de selagem, ideal para conservar alimentos secos com eficiência e prolongar a sua frescura.

Descricao Completa

Máquina Vácuo Mesa 400mm — Embaladora a Vácuo — Principais Vantagens

Este aparelho de vácuo semiprofissional é a solução ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a conservação de alimentos secos, prolongando a sua frescura e tempo de prateleira. Desenvolvida para o setor de retalho, garante uma operação simples e eficiente, contribuindo para a redução do desperdício alimentar e a melhoria da gestão de stocks.

Com um painel de controlo eletrónico intuitivo, os operadores podem escolher entre ciclos de trabalho manuais e automáticos, adaptando-se às necessidades específicas de cada produto. A robustez da sua estrutura em aço inoxidável assegura uma durabilidade e resistência superiores, mesmo em ambientes de uso intensivo, como cozinhas profissionais. A inclusão de um vacuómetro externo com indicador de agulha permite monitorizar com precisão o nível de vácuo, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

Aplicações Profissionais

Esta embaladora é perfeita para uma vasta gama de negócios na área da restauração e hotelaria. Em restaurantes, permite a preparação antecipada de ingredientes, mantendo a sua qualidade e sabor. Em charcutarias e delicatessens, aprimora a apresentação e conservação de produtos embalados. É ainda essencial em empresas de catering para a preparação e transporte de alimentos, assegurando a máxima higiene e frescura até ao consumidor final. A sua versatilidade permite realizar o vácuo tanto em sacos específicos como em recipientes externos, oferecendo flexibilidade inigualável para diversas aplicações.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Barras de vedação	1 x 400 mm
Bomba de vácuo	20 l/min.
Largura de selagem	5 mm

Tensão	230 V
Potência	450 W
Peso	9 kg
Dimensões (LxPxA)	420x280x130 mm
Material da estrutura	Aço inoxidável
Tipo de alimentos	Apenas alimentos secos
Painel de controlo	Eletrónico com 3 programas

Perguntas Frequentes

1. Esta máquina pode ser utilizada para embalar líquidos ou molhos?

Não, esta máquina de vácuo foi concebida exclusivamente para alimentos secos. A utilização com líquidos ou molhos pode danificar o equipamento e comprometer o processo de embalamento.

2. Que tipo de sacos de vácuo são compatíveis com este aparelho?

O aparelho foi concebido para funcionar com sacos de vácuo de tipo estampado. Certifique-se de que utiliza o tipo correto para garantir uma selagem eficiente e a longevidade do equipamento.

3. Quais são as vantagens de ter um vacuómetro externo?

O vacuómetro externo com indicador de agulha permite monitorizar o nível de vácuo em tempo real. Esta funcionalidade é crucial para garantir que o nível de vácuo desejado é alcançado, otimizando a conservação dos alimentos.

4. É possível selar sacos a qualquer momento durante o ciclo?

Sim, o aparelho permite selar o saco em qualquer fase do ciclo ao carregar um simples botão. Esta flexibilidade é útil para controlar a pressão de vácuo e ajustar a selagem conforme a necessidade.

5. A bomba de vácuo requer alguma manutenção específica?

A bomba de vácuo está equipada com lâminas autolubrificantes, o que minimiza a necessidade de manutenção frequente. No entanto, é aconselhável seguir as instruções do manual para garantir o bom funcionamento e prolongar a vida útil da máquina.