

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Vácuo de Mesa 260mm Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHDZ-260T	<b>Modelo:</b>	DZ-260T
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	39 kg	<b>Dimensões:</b>	350 x 510 x 390 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	DZ-260T
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Máquina de vácuo de mesa profissional com barra de selagem de 260mm. Conserva alimentos e outros produtos de forma hermética, prolongando a frescura e segurança.

## Descrição Completa

Esta seladora de vácuo de mesa é um equipamento essencial para qualquer negócio que necessite de preservar a frescura e a qualidade dos seus produtos. Concebida para um desempenho superior, esta câmara de vácuo oferece uma selagem hermética e eficaz para uma vasta gama de artigos, desde alimentos a medicamentos, protegendo-os de agentes externos e prolongando significativamente o seu tempo de conservação. Com um design robusto em aço inoxidável de alta qualidade, garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-a ideal para o ritmo intenso das cozinhas profissionais e hotéis.

### máquina vácuo mesa — Embaladora a Vácuo — Principais Vantagens

- **Conservação Prolongada:** Mantenha os seus produtos frescos por mais tempo, reduzindo o desperdício alimentar e otimizando a gestão de stock.
- **Proteção Superior:** Salva-guarda os itens contra humidade, oxidação e outros fatores externos, preservando as suas propriedades organoléticas e sanitárias.
- **Versatilidade:** Adequada para selar diversos tipos de produtos e diferentes tamanhos de sacos, desde os mais finos aos mais espessos, graças à sua capacidade de ajuste de temperatura e intensidade.
- **Operação Simplificada:** O painel de controlo intuitivo e o visor digital permitem uma programação precisa e um controlo total do processo de embalagem, com a comodidade de uma tampa transparente para visualização.
- **Higiene Otimizada:** A estrutura totalmente amovível em aço inoxidável facilita a desinfeção e assegura o cumprimento das normas de segurança alimentar.

### Aplicações Profissionais

Este aparelho de selagem a vácuo é perfeitamente adequado para uma variedade de estabelecimentos comerciais, incluindo restaurantes, cozinhas de hotelaria, talhos, charcutarias, laboratórios e farmácias. A sua capacidade de embalar produtos de diferentes dimensões e a possibilidade de processar múltiplos itens pequenos em simultâneo tornam-na uma ferramenta indispensável para otimizar a preparação e armazenamento. A certificação CE assegura a conformidade com as rigorosas diretrizes europeias, oferecendo paz de espírito sobre a sua segurança e fiabilidade.

A preparação dos alimentos e outros produtos é elevada a um novo patamar de eficiência e segurança, permitindo às equipas de trabalho concentrar-se na qualidade do serviço. Os chefes de

cozinha podem sous-vide com precisão, enquanto os gestores de cafeterias e pastelarias desfrutam de um controlo inédito sobre a frescura dos ingredientes e produtos acabados. Este equipamento robusto e de alto desempenho é um investimento que se traduz em poupança e excelência operacional.

## Características Técnicas

<b>Barras de Selagem:</b>	1 x 260 mm
<b>Bomba de Vácuo:</b>	8 (l/min)
<b>Largura de Selagem:</b>	10 mm
<b>Tensão:</b>	230 V
<b>Potência:</b>	480 W
<b>Peso:</b>	39 kg
<b>Câmara de Vácuo (LxPxA):</b>	285x390x55 mm
<b>Dimensões (LxPxA):</b>	350x510x390 mm

## Perguntas Frequentes

### **Para que tipos de estabelecimentos esta máquina de vácuo é recomendada?**

É ideal para restaurantes, cozinhas de hotelaria, talhos, charcutarias, laboratórios, farmácias e qualquer tipo de negócio que necessite de embalar produtos de forma segura e eficiente.

### **Qual é a principal vantagem de utilizar uma máquina de embalar a vácuo com câmara?**

A principal vantagem é a capacidade de selar hermeticamente produtos, incluindo líquidos, que não seria possível com uma máquina de vácuo de extração externa, prolongando a sua vida útil e protegendo-os de contaminação.

### **É possível embalar vários produtos pequenos ao mesmo tempo?**

Sim, a câmara espaçosa desta máquina permite embalar múltiplos produtos de pequeno tamanho em simultâneo, otimizando o tempo e a eficiência do processo.

### **Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?**

A máquina foi concebida para ser totalmente amovível, simplificando a limpeza de todas as suas partes e garantindo a máxima higiene, essencial em ambientes profissionais.

### **Quais os parâmetros que podem ser ajustados na máquina de vácuo?**

Pode ajustar com precisão o tempo de vácuo e o tempo e intensidade de selagem, adaptando-os às características específicas de cada produto e tipo de saco utilizado.