

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: 22/05/2026

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

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

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------|
| Modelo | DZ-260T |
| Marca | 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

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