

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Vácuo de Mesa Profissional 350mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHCHE350	Modelo:	CHE350
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	38 kg	Dimensões:	460 x 520 x 420 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	CHE350
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Máquina de vácuo de mesa com 350mm de barra de selagem, ideal para uso profissional em cozinhas e restauração. Robusta e eficiente.

Descricao Completa

Embalamento a Vácuo — Principais Vantagens

Esta máquina de vácuo de mesa, com engenharia 100% italiana, foi concebida para oferecer um desempenho superior no embalamento profissional de alimentos. A sua operação totalmente automatizada garante uma facilidade de uso notável e uma velocidade de embalamento maximizada, essencial para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. Permite o embalamento de qualquer tipo de produto, seja líquido ou sólido, bem como a aspiração em contentores externos, oferecendo versatilidade e eficiência onde mais importa.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para chefs, donos de restaurantes, talhos, pastelarias e qualquer profissional da hotelaria que procure otimizar a conservação de alimentos, reduzir o desperdício e melhorar a organização da sua cozinha. É perfeita para embalar ingredientes, porções pré-preparadas ou até para a técnica de marinagem sous-vide, contribuindo para a eficiência operacional e a qualidade do produto final. A durabilidade da estrutura em aço inoxidável garante uma longa vida útil em ambientes de trabalho intensivos, tornando-a um investimento inteligente para o seu negócio.

Características Técnicas

Barras de Selagem:	1 x 350 mm
Bomba de Vácuo:	10 (l/min)
Largura de Selagem:	10 mm
Tensão:	230 V
Potência:	1000 W
Peso:	38 kg
Câmara de Vácuo (CxPxA):	360x400x190 mm
Dimensões (CxPxA):	460x520x420 mm

Perguntas Frequentes

1. Esta máquina é fácil de utilizar para novos colaboradores?

Sim, o ciclo de trabalho é totalmente automatizado e possui um quadro eletrónico intuitivo, o que simplifica o manuseamento mesmo para quem tem pouca experiência no embalamento a vácuo, garantindo uma rápida adaptação da sua equipa.

2. Que tipos de sacos posso utilizar com este equipamento?

Pode utilizar sacos lisos dentro da câmara de vácuo, ou sacos com relevo através da aspiração externa. Além disso, a função GASTROVAC permite criar vácuo em recipientes externos, oferecendo grande flexibilidade.

3. É possível guardar programas de embalamento personalizados?

Sim, o painel de controlo permite registar e editar até 3 programas de vácuo e selagem totalmente personalizáveis, adaptando-se às necessidades específicas dos seus produtos e otimizando o processo.

4. A máquina possui funcionalidades para conservação específica de alimentos?

Sim, está equipada de série com um programa ESPECIAL para marinadas de carne e peixe, e a função EXTRAVAC oferece uma segunda fase de vácuo para produtos como carne picada ou desossada, melhorando a conservação.

5. Como é feita a manutenção e limpeza desta máquina?

A estrutura em aço inoxidável e a câmara de vácuo com cantos arredondados facilitam a limpeza. A barra de soldadura é completamente amovível e há um programa de AUTO-LIMPEZA para a bomba de vácuo, simplificando a manutenção e prolongando a vida útil do equipamento.