

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina de vácuo de mesa com barra de selagem de 350 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHCHE350	Modelo:	CHE350
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	CHE350

Descricao Resumida

Dados técnicos

- 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: 360x400x190 (LxPxA) mm
- Dimensões: 460x520x420 (LxPxA) mm

Descricao Completa

Características técnicas

- Distingue-se pela sua excelente qualidade de fabrico com componentes 100% Made in Italy e pelo seu elevado desempenho.
- Graças ao seu ciclo de trabalho totalmente automatizado, garante extrema facilidade de utilização e máxima velocidade de embalagem.
- É a máquina perfeita para os profissionais do embalamento a vácuo, pois oferece a possibilidade de embalar qualquer tipo de produto, líquido ou sólido, sem qualquer limite.
- Possui um quadro eletrónico preciso e fácil de utilizar e pode trabalhar com diferentes tipos de sacos. Pode embalar com sacos lisos no interior da câmara ou com sacos com relevo através de aspiração externa. Podem também aspirar em contentores.
- Estrutura totalmente em aço inoxidável e expositor de metacrilato transparente de alta resistência que permite a visualização do processo.
- Câmara de vácuo em aço inoxidável com depósito de grande profundidade e cantos arredondados para facilitar a limpeza.
- Está equipada com uma caixa de abertura a 90º para facilitar a assistência, manutenção e mudança de óleo da bomba de vácuo.
- Barra de soldadura de alta resistência térmica, completamente amovível para facilitar ao máximo a limpeza.

- Dobradiças da tampa em alumínio de alta resistência.
- A máquina é totalmente automática. O sensor de fecho ativa a máquina quando a câmara está fechada, enquanto o pistão hidráulico levanta a tampa assim que o ciclo de vácuo estiver concluído.
- O painel de controlo à prova de salpicos permite a realização das seguintes operações
 1. graduação do nível de vácuo e do tempo de selagem.
 - 2) Possibilidade de registar e editar até 3 programas totalmente personalizáveis pelo operador.
 - 3) Equipada de série com um programa ESPECIAL para marinadas de carne e peixe.
 4. programa de AUTO-LIMPEZA da BOMBA DE VÁCUO. Ciclo de 1 hora que é ativado pelo operador e permite que o óleo da bomba atinja uma temperatura elevada que evapora as impurezas.
 5. função GASTROVAC. Para criar vácuo em recipientes externos.
 6. função EXTRAVAC. Oferece uma segunda fase de vácuo de 5 segundos, especialmente adequada para carne picada e desossada.
 7. função VAC STOP. Paragem rápida e selagem antecipada.