

# 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: 20/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Vácuo Profissional com Barra de Selagem 400 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHCHE400	<b>Modelo:</b>	CHE400
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	55 kg	<b>Dimensões:</b>	510 x 560 x 450 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	CHE400
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional com barra de selagem de 400 mm, ideal para conservar alimentos e otimizar a preparação em cozinhas comerciais.

## Descrição Completa

Concebida para uso intensivo em cozinhas profissionais, esta máquina de vácuo destaca-se pela sua robustez e eficiência. Ideal para conservar alimentos, otimizar processos de confeção e prolongar a validade dos produtos, é uma ferramenta indispensável para chefs e empresas de catering que procuram a máxima qualidade e higiene alimentar.

### Seladora a Vácuo — Principais Vantagens

Este equipamento oferece um desempenho superior, assegurando uma selagem hermética que impede a oxidação e a deterioração dos alimentos. A sua operação totalmente automatizada simplifica o trabalho, aumentando a produtividade e reduzindo o tempo de preparação e embalamento. A capacidade de trabalhar com diferentes tipos de sacos e aspirar em contentores externos adiciona uma versatilidade inigualável.

### Aplicações Profissionais

Perfeita para talhos, peixarias, restaurantes, hotéis e pastelarias, a embaladora a vácuo permite armazenar carne, peixe, vegetais e pratos confeccionados, mantendo-os frescos por mais tempo. É também uma solução excelente para marinadas rápidas, economizando tempo e garantindo uma distribuição uniforme dos temperos. A possibilidade de selar líquidos com segurança é crucial para a gestão de molhos e sopas, evitando desperdícios significativos.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Barra de Selagem	1 x 400 mm
Bomba de Vácuo	20 l/min
Largura de Selagem	10 mm
Tensão	230 V
Potência	1150 W

Característica	Detalhe
Peso	55 kg
Câmara de Vácuo (LxPxA)	410x450x220 mm
Dimensões (LxPxA)	510x560x450 mm

## Perguntas Frequentes

### 1. Para que tipo de produtos esta seladora é mais indicada?

Esta máquina é ideal para embalar sólidos e líquidos, tornando-a perfeita para uma vasta gama de alimentos em cozinhas profissionais, desde carnes e peixes a molhos e sopas, sem qualquer limitação aparente na descrição.

### 2. A máquina é fácil de limpar e manter?

Sim, a câmara de vácuo em aço inoxidável com cantos arredondados facilita a limpeza. Além disso, a barra de soldadura é totalmente amovível e existe uma caixa de abertura a 90º para fácil acesso à bomba de vácuo para manutenção.

### 3. É possível personalizar os programas de vácuo?

Com certeza. O painel de controlo permite gravar e editar até 3 programas personalizados, além de incluir um programa especial para marinadas e outro para limpeza automática da bomba.

### 4. Consigo usar outros tipos de sacos além dos lisos?

Sim, a máquina é compatível com sacos lisos (na câmara interna) e sacos com relevo (através de aspiração externa), oferecendo flexibilidade para diferentes necessidades de embalamento.

### 5. Esta máquina possui alguma função especial para marinadas ou líquidos?

Sim, inclui um programa "ESPECIAL" para marinadas de carne e peixe, e a função "GASTROVAC" para criar vácuo em contentores externos, o que é excelente para líquidos e marinadas delicadas.