

# 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 Industrial com Armário 400mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHDZ-400F	<b>Modelo:</b>	DZ-400F
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	90 kg	<b>Dimensões:</b>	480 x 550 x 970 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	DZ-400F
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional com armário e duas barras de selagem de 400mm, ideal para conservação de alimentos em cozinhas industriais e restaurantes.

## Descricao Completa

### Selagem a Vácuo — Principais Vantagens

Equipe o seu negócio com uma máquina de selagem a vácuo profissional que garante a conservação ideal dos seus produtos. Este equipamento potente é concebido para selar hermeticamente uma vasta gama de artigos, desde alimentos e líquidos a medicamentos, protegendo-os eficazmente contra a deterioração e as influências externas, prolongando significativamente a sua frescura e durabilidade.

Com um design compacto e funcional, esta câmara de vácuo adapta-se perfeitamente a diversos ambientes profissionais, como lojas, restaurantes, hotéis e laboratórios. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a limpeza, tornando-a uma mais-valia indispensável para qualquer operação que exija altos padrões de higiene e eficiência.

### Aplicações Profissionais

Esta máquina de vácuo é ideal para estabelecimentos que necessitam de otimizar o armazenamento e a shelf life dos seus produtos. É amplamente utilizada em cozinhas profissionais e na restauração para conservar ingredientes frescos, em charcutarias e talhos para embalar carnes e enchidos, e em laboratórios para proteger amostras sensíveis. A versatilidade do aparelho permite embalar produtos de diferentes dimensões, inclusive múltiplas unidades pequenas em simultâneo, maximizando a produtividade.

O controlo digital preciso dos parâmetros, aliado a uma tampa transparente, permite total supervisão do processo de selagem, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. Adicionalmente, a mobilidade proporcionada pelas quatro rodas faz com que possa ser facilmente deslocada e integrada em qualquer linha de trabalho.

### Características Técnicas

Característica	Valor
Barras de Selagem	2 x 400mm
Bomba de Vácuo	20 L/min

Característica	Valor
Largura de Selagem	10 mm
Tensão	230 V
Potência	1450 W
Peso	90 kg
Câmara de Vácuo (CxPxA)	440x420x75 mm
Dimensões (CxPxA)	480x550x970 mm
Rodas para Mobilidade	Sim (4 unidades)
Certificação	CE

## Perguntas Frequentes

### 1. Que tipo de produtos pode esta máquina embalar?

Esta máquina de vácuo é versátil e adequada para embalar uma vasta gama de produtos, incluindo alimentos sólidos e líquidos, medicamentos, e outros itens que necessitem de uma selagem hermética para prolongar a sua vida útil e proteção.

### 2. Qual a principal vantagem de usar esta máquina no meu negócio?

A principal vantagem reside na capacidade de preservar a frescura dos produtos por mais tempo e protegê-los de contaminações externas, resultando na redução do desperdício e na otimização dos custos de armazenamento. O equipamento é robusto e feito para uso intensivo.

### 3. É fácil de utilizar e limpar?

Sim, o painel de controlo digital e intuitivo permite ajustar facilmente os parâmetros de selagem. Além disso, a sua construção em aço inoxidável e a possibilidade de ser totalmente amovível facilitam imenso as operações de limpeza e manutenção diárias.

### 4. Consigo embalar vários produtos de uma só vez?

Com certeza. A câmara de vácuo generosa e o design eficiente permitem embalar vários produtos pequenos simultaneamente ou produtos de maior dimensão, otimizando o seu tempo e o processo de trabalho no seu estabelecimento.

### 5. Existem requisitos especiais para a instalação ou utilização?

É importante verificar o nível de óleo do depósito da bomba antes da primeira utilização, pois as máquinas são entregues com um nível reduzido para evitar derrames durante o transporte. Não são necessários outros requisitos complexos, sendo um equipamento de fácil integração.