

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



Hotelequip.pt

Máquina de embalagem a vácuo com câmara de vácuo de alta produção 2 barras de selagem 900+500mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMAXI	Modelo:	MAXI
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MAXI

Descricao Resumida

Dados técnicos

- Varetas de selagem: 1 x 900 mm + 1 x 500 mm
- Bomba de vácuo: 100 (m³ /h)
- Largura de selagem: 10 mm
- Tensão: 400 V
- Potência: 2,5 kW
- Peso: 200 kg
- Câmara de vácuo: 920x570x220 (AxLxP) mm
- Dimensões: 1040x700x1050 (LxPxA) mm

Descricao Completa

Características técnicas

- São as máquinas ideais para embalar a vácuo em grandes centros de produção, indústrias e para todos aqueles que necessitam de alta produtividade.
- A estrutura é totalmente fabricada em aço inoxidável e possui uma 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 90° para facilitar a assistência, manutenção e mudança de óleo da bomba de vácuo.
- Barra de soldadura de alta resistência térmica, completamente amovível para facilitar 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. PROG AUT. Tecla específica para selecionar um dos 20 programas de trabalho, cujos tempos de vácuo e de selagem podem ser personalizados.

2. VAC STOP. Se for premida uma vez durante o ciclo de trabalho, ativa imediatamente a selagem e se for premida duas vezes seguidas, o ciclo é interrompido, permitindo a reabertura da câmara.

3. GASTRO VAC. Permite criar vácuo em recipientes externos.

STEP VAC. Ativa a função concebida para o acondicionamento de líquidos / produtos emulsionáveis / molhos e compotas. A fase de vácuo é dividida em 4 partes com pausas curtas de alguns segundos para permitir que o conteúdo líquido assente no fundo do saco, evitando derrames. O óleo da bomba atinge uma temperatura elevada que provoca a evaporação das impurezas.

Função EXTRAVAC. Oferece uma segunda fase de vácuo de 5 segundos especialmente indicada para carnes picadas e desossadas.

6. VAC%. Permite regular a fase de vácuo, indicando a percentagem desejada.

7. SOFT VAC. Introdução progressiva de ar no interior da câmara, através de pequenas fases intercaladas com pausas, para salvaguardar a integridade do conteúdo do saco com o mesmo resultado final. Particularmente indicada para a embalagem a vácuo de produtos frágeis e/ou moles.

8. BOMBA DE CALOR. Ativa a bomba de calor para pré-aquecer o óleo em caso de baixas temperaturas.

9. auto-limpeza da BOMBA DE VÁCUO. elimina qualquer vestígio de humidade ou impurezas aspiradas erradamente durante o ciclo de trabalho. Consiste num ciclo de trabalho de 90 minutos em que a temperatura do circuito é aumentada, evaporando qualquer resíduo que não seja óleo.

10. TEMPO DE SELAGEM. Regulação da duração do tempo de selagem.