

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



Seladora Térmica Vertical para Sacos 400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMF-400	Modelo:	MF-400
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	540 x 90 x 180 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	MF-400
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Seladora térmica de sacos com barra de 400 mm. Ideal para embalar alimentos e produtos, garantindo fecho hermético e preservação.

Descricao Completa

Seladora sacos 400mm — Seladora de Sacos – Principais Vantagens

Esta seladora oferece uma solução eficiente e fiável para o fecho hermético de sacos, essencial para preservar a qualidade de alimentos, medicamentos e outros produtos. O seu funcionamento, simples e rápido através de uma alavanca, garante uma produtividade elevada em ambientes profissionais. Consiga selagens precisas e seguras, adaptando a temperatura à espessura de cada embalagem, otimizando o processo de empacotamento.

Aplicações Profissionais

Concebida para uso intensivo, esta máquina de embalar termosseladora é ideal para cozinhas industriais, restaurantes e unidades de processamento alimentar que necessitam de um sistema robusto para acondicionar produtos. Garante que os seus artigos permaneçam frescos e protegidos contra a humidade e o ar, prolongando a sua vida útil. Este equipamento é, portanto, uma mais-valia incontornável para qualquer negócio que priorize a conservação e a higiene.

Características Técnicas

Barra de Selagem	400 mm
Largura de Selagem	3 mm
Tensão	230V
Potência	600W
Dimensões (LxPxA)	540x90x180 mm
Espessura Máxima do Saco	0,6 mm
Tempo de Selagem	0,2 - 1,5 segundos

Perguntas Frequentes

1. Qual a espessura máxima de sacos que esta seladora consegue vedar?

Esta máquina de selar sacos permite vedar sacos com uma espessura máxima de até 0,6 mm, garantindo flexibilidade para diversos tipos de embalagens.

2. Qual a principal vantagem de usar selagem a quente?

A selagem a quente assegura um fecho hermético e duradouro, protegendo eficazmente o conteúdo dos sacos contra contaminação externa e prolongando a sua frescura.

3. É complexo ajustar a temperatura da barra de selagem?

Não, o ajuste da temperatura é feito de forma manual e simples através de um controlo dedicado, adaptando-se facilmente às necessidades específicas de cada material de embalagem.

4. Esta máquina é adequada para uso em cozinhas profissionais?

Sim, a máquina é robusta e cumpre a regulamentação europeia para máquinas de embalagem, sendo perfeitamente adequada para o uso intensivo em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração.

5. Em quanto tempo um saco é selado?

O tempo de selagem é bastante rápido, variando entre 0,2 e 1,5 segundos, o que contribui para uma maior eficiência e agilidade no processo de embalamento.