

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 16/05/2026

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

Máquina de embalar a vácuo 410, fita de vedação 410 mm, 230V/1100W, 510x625x(H)455mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE201442	Modelo:	HE201442
Marca:	HENDI	EAN:	8711369201442

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE201442
EAN	8711369201442

Descricao Resumida

fita de vedação 410 mm

Dimensões aprox: 505X567X465mm

Peso Líq.: 59,69 Kg.

Descricao Completa

Fita de vedação 410 mm, largura da barra de vedação: 3 mm.

Ajuste do tempo de vácuo, selagem, inflação e refrigeração, funcionamento automático e manual.

Adequada para embalar a vácuo líquidos e alimentos húmidos.

Equipada com um visor digital e um manómetro de pressão manual.

A bomba hidráulica de alta qualidade proporciona pressões elevadas (1009 mbar) e sela a vácuo rapidamente.

Estrutura e câmara em aço inoxidável de alta qualidade.

A grande entrada na parte inferior e a tampa transparente em cúpula permitem embalar grandes porções.

A presilha para sacos no interior da câmara mantém os sacos fixos durante a operação.

Bomba refrigerada a óleo, capacidade: 333,3 L/min.

Dimensões da câmara: 425 x 457 x (A) 100 mm