

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: 17/05/2026

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

Máquina de embalar a vácuo 300, fita de vedação 300 mm, 230V/950W, 367x425x(H)364mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE201435	Modelo:	HE201435
Marca:	HENDI	EAN:	8711369201435

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE201435
EAN	8711369201435

Descricao Resumida

fita de vedação 300 mm

Dimensões aprox: 359X425X366mm

Peso Líq.: 23,83 Kg.

Descricao Completa

Fita de vedação 300 mm, largura da barra de vedação: 5 mm.

Ajuste do ciclo e do tempo de selagem, funcionamento automático e manual.

Adequada para embalar a vácuo líquidos e alimentos húmidos.

Com função de marinada.

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.

Capacidade da bomba refrigerada a óleo: 103 L/min.

Dimensões da câmara: 350 x 300 x (A) 140 mm