

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

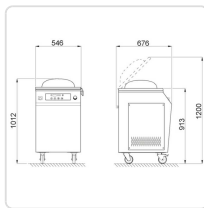


Máquina de Vácuo Profissional Dupla Barra 450mm, 20m³/h, 230V

Informacoes do Produto

SKU:	EX19078431	Modelo:	SLINE-450
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630043298

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630043298
Modelo	SLINE-450

Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional com dupla barra de soldadura de 450 mm e bomba Busch de 20 m³/h. Controlo digital e 10 programas para embalamento eficiente e higiénico.

Descricao Completa

Esta máquina de vácuo profissional, controlada por sensores, integra duas barras de soldadura de 450 mm para embalar produtos de forma eficiente e higiénica. Equipada com bomba Busch, garante um vácuo preciso e fiável, essencial para a conservação alimentar em cozinhas profissionais.

máquina embalar vácuo — Características Técnicas

Tipo de Controlo	Por sensores, digital
Capacidade da Bomba	20 m ³ /h (Busch)
Número de Barras de Soldadura	2
Comprimento da Barra de Soldadura	450 mm (x2)
Dimensões da Câmara (L x P x A)	466 x 405 x 226 mm
Dimensões Externas (L x P x A)	546 x 676 x 1012 mm
Potência	1100 W
Tensão	230V / 1 – 50/60 Hz
Material	Aço inoxidável AISI-304
Programas	10 programas configuráveis
Funções Adicionais	VAC STOP, Vácuo Extra, Corte de resíduos de sacos
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta máquina de vácuo é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras, a cantinas escolares e empresariais. É igualmente adequada para hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria e serviços de catering, onde a conservação de alimentos frescos e preparados é crucial para a qualidade e segurança alimentar.

Máquina de Vácuo — Principais Vantagens

- **Conservação Superior:** Prolonga significativamente a vida útil dos alimentos, reduzindo o desperdício e otimizando a gestão de stocks.
- **Eficiência Operacional:** Com duas barras de soldadura e 10 programas configuráveis, agiliza o processo de embalagem, aumentando a produtividade da cozinha.
- **Controlo Preciso:** O painel digital e o controlo por sensores permitem ajustar o vácuo e a soldadura com exatidão, adaptando-se a diferentes tipos de produtos.
- **Higiene e Durabilidade:** Construção integral em aço inoxidável AISI-304 e câmara de grande profundidade facilitam a limpeza e garantem a robustez do equipamento.
- **Versatilidade:** Funções como VAC STOP e Vácuo Extra permitem embalar produtos delicados ou porosos com resultados consistentes.

Qual a capacidade de produção desta máquina de vácuo?

Com uma bomba Busch de 20 m³/h e duas barras de soldadura de 450 mm, esta máquina oferece uma elevada capacidade de embalagem, ideal para cozinhas com volume de produção médio a alto.

É possível embalar produtos delicados ou com líquidos?

Sim, a função VAC STOP permite interromper o ciclo de vácuo a qualquer momento, evitando esmagamento de produtos delicados ou derrames de líquidos. A opção de injeção de gás inerte (acessório) também é útil para produtos muito frágeis.

Como se limpa e mantém a higiene da câmara?

A câmara é fabricada em aço inoxidável AISI-304 e possui grande profundidade, facilitando a limpeza e garantindo a máxima higiene. A sua construção robusta minimiza pontos de acumulação de sujidade.



Quais as vantagens dos 10 programas de embalagem?

Os 10 programas permitem pré-definir e guardar configurações específicas de vácuo e soldadura para diferentes produtos, simplificando a operação e garantindo consistência no embalamento, mesmo com operadores distintos.

A máquina é adequada para produtos porosos?

Sim, a função de Vácuo Extra é particularmente útil para produtos porosos, pois adiciona um tempo extra de extração de ar após atingir o nível de vácuo programado, assegurando a remoção eficaz do ar retido.