

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

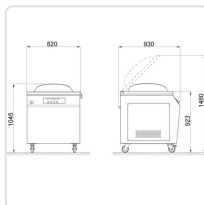


Máquina Vácuo Profissional, Dupla Barra 656mm, 230-400V

Informacoes do Produto

SKU:	EX19078631	Modelo:	SLINE-650
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630043717

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630043717
Modelo	SLINE-650

Descricao Resumida

Máquina de embalar a vácuo profissional de 656mm, com dupla barra de solda e bomba Busch para máxima conservação e eficiência.

Descricao Completa

Máquina Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Esta máquina de embalar a vácuo (também conhecida como seladora a vácuo) foi concebida para atender às exigências mais rigorosas da cozinha profissional, garantindo a conservação ideal dos alimentos. Com um painel de controlo digital intuitivo e componentes funcionais de alta qualidade, oferece uma grande simplicidade de utilização para operações eficientes.

Equipada com uma bomba Busch, a máquina assegura um vácuo potente e fiável, essencial para prolongar a frescura dos produtos. O controlo preciso do tempo de vácuo e do tempo de selagem, juntamente com a capacidade de guardar até 10 programas de embalamento, otimiza cada ciclo de trabalho, aumentando a produtividade e a consistência.

O sistema VAC STOP permite a interrupção de qualquer fase do processo, proporcionando flexibilidade inigualável, enquanto a câmara em aço inoxidável de grande profundidade e a elevada altura da tampa facilitam a limpeza e acomodam diversos tipos de produtos, desde os líquidos aos mais volumosos. A construção robusta em aço inoxidável AISI-304 assegura durabilidade e higiene.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que exigem a máxima eficiência na conservação de alimentos. Perfeita para embalar carnes, peixe, legumes e produtos porosos, garantindo que os ingredientes se mantêm frescos por mais tempo, reduzindo o desperdício e otimizando a preparação para o serviço. A função de vácuo extra é especialmente útil para produtos de textura mais complexa.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Bomba (m ³ /h)	63 (Busch)
Número de Barras de Solda	2

Característica	Detalhe
Comprimento da Solda (mm)	656 + 656
Dimensões da Câmara (mm)	611 x 670 x 251
Dimensões Externas (mm)	820 x 930 x 1045
Potência (W)	2400
Tensão (V)	230-400/3 50/60 Hz
Material	Aço Inoxidável AISI-304