

# Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica gerada em: 23/06/2026

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



Acesso rápido  
ao produto

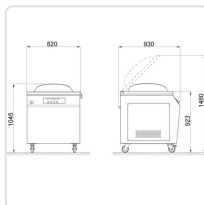


## Máquina de Vácuo Profissional Dupla Barra 656mm, 63m<sup>3</sup>/h, Trifásica

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	EX19078631	<b>Modelo:</b>	SLINE-650
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	8434630043717

### Imagens do Produto



### Especificações

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>EAN</b>	8434630043717
<b>Modelo</b>	SLINE-650

## Descrição Resumida

Máquina de vácuo profissional com dupla barra de soldadura de 656 mm e bomba Busch de 63 m³/h. Ideal para conservação de alimentos em cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

Esta máquina de vácuo profissional de câmara, equipada com dupla barra de soldadura de 656 mm e bomba Busch de 63 m³/h, é ideal para a conservação de alimentos em grandes volumes, garantindo um embalamento eficiente e higiénico. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI-304 assegura durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em qualquer área de preparação.

### Características Técnicas

<b>Capacidade da Bomba</b>	63 m³/h (Busch)
<b>Número de Barras de Soldadura</b>	2
<b>Comprimento da Soldadura</b>	2 x 656 mm
<b>Dimensões da Câmara (LPA)</b>	611 x 670 x 251 mm
<b>Dimensões Externas (LPA)</b>	820 x 930 x 1045 mm
<b>Potência</b>	2400 W
<b>Tensão</b>	230-400V/3 – 50/60 Hz
<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI-304
<b>Controlo</b>	Digital por sensores
<b>Programas</b>	10 programas configuráveis
<b>Função Vácuo Extra</b>	Sim, para produtos porosos
<b>Sistema VAC STOP</b>	Sim

### Aplicações Profissionais

Esta máquina de vácuo é uma solução robusta para estabelecimentos que necessitam de otimizar a conservação de alimentos e a gestão de stocks. É ideal para: restaurantes de cozinha tradicional e moderna, marisqueiras, talhos, charcutarias, cantinas de escolas e hospitais, hotéis com serviço de catering, e empresas de eventos que preparam grandes volumes de refeições. A sua capacidade e fiabilidade tornam-na indispensável em qualquer área de preparação que exija embalagem a vácuo de alta performance.

## Máquina de Vácuo de Câmara — Principais Vantagens

- **Conservação Superior:** Prolonga significativamente a vida útil dos alimentos, reduzindo o desperdício e mantendo a frescura e as propriedades organoléticas.
- **Eficiência Operacional:** Com dupla barra de soldadura de 656 mm e 10 programas configuráveis, permite embalar grandes quantidades de produtos de forma rápida e consistente.
- **Higiene e Robustez:** Construção integral em aço inoxidável AISI-304 e câmara de grande profundidade facilitam a limpeza e garantem a máxima higiene e durabilidade.
- **Controlo Preciso:** Painel digital com controlo exato do vácuo e soldadura, incluindo função de vácuo extra para produtos porosos e sistema VAC STOP para flexibilidade no processo.
- **Versatilidade:** A altura elevada da tampa permite acondicionar diversos tipos e tamanhos de produtos, adaptando-se às necessidades de diferentes cozinhas profissionais.

### Qual a principal vantagem de uma máquina de vácuo com dupla barra de soldadura?

A dupla barra de soldadura permite selar dois sacos simultaneamente ou garantir uma selagem mais robusta e segura em sacos maiores, aumentando a produtividade e a fiabilidade do embalamento em ambientes profissionais.

### Como a bomba Busch de 63 m<sup>3</sup>/h beneficia a minha operação?

Uma bomba de vácuo com esta capacidade assegura uma extração de ar rápida e eficiente, mesmo com grandes volumes ou produtos húmidos, resultando em ciclos de embalamento mais curtos e um vácuo profundo e consistente, essencial para a conservação ideal.

### É possível embalar produtos delicados ou com líquidos nesta máquina?

Sim, o controlo preciso do tempo de vácuo e o sistema VAC STOP permitem ajustar o processo para produtos delicados ou com líquidos, evitando danos ou derrames. A opção de injeção de gás inerte (acessório) também é ideal para produtos muito frágeis. ?

### Quais as vantagens do painel de controlo digital e dos 10 programas?

?

O painel digital oferece controlo exato sobre os parâmetros de vácuo e soldadura. Os 10 programas permitem memorizar configurações específicas para diferentes produtos, simplificando a operação e garantindo consistência no embalamento, mesmo com operadores diferentes.

**A função de vácuo extra é realmente útil para que tipo de produtos?**

A função de vácuo extra é particularmente útil para produtos porosos como carnes frescas, queijos curados ou vegetais, onde o ar pode estar retido nas suas estruturas. Esta função prolonga o tempo de extração, assegurando um vácuo mais completo e uma melhor conservação.