

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

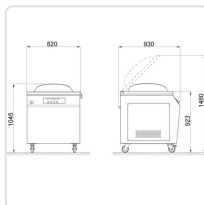


## Máquina de Embalar a Vácuo Dupla Barra 656mm, 100 m3/h, 230-400V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19084204	<b>Modelo:</b>	SLINE-650 P
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	SLINE-650 P

### Descricao Resumida

Máquina de embalar a vácuo profissional com bomba de 100 m<sup>3</sup>/h e dupla barra de soldadura de 656mm. Ideal para conservação de alimentos com máxima eficiência e higiene.

## Descrição Completa

Esta máquina de embalar a vácuo profissional integra uma bomba de 100 m<sup>3</sup>/h e dupla barra de soldadura de 656mm, garantindo a conservação ideal de alimentos e elevada produtividade em ambientes exigentes.

## máquina de embalar a vácuo — máquina embalar a vácuo dupla barra — Características Técnicas

<b>Capacidade da Bomba</b>	100 m <sup>3</sup> /h (Busch)
<b>Número de Barras de Soldadura</b>	2
<b>Comprimento da Soldadura</b>	656 mm + 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>	3500 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 personalizáveis
<b>Funcionalidades</b>	VAC STOP, Vácuo Extra, Corte de resíduos
<b>Opções</b>	Injeção de gás inerte (acessório)

## Aplicações Profissionais

Esta máquina de embalar a vácuo é indispensável em cozinhas profissionais de grande volume, como restaurantes de hotelaria, cantinas empresariais e hospitalares, e serviços de catering. É igualmente adequada para talhos, peixarias e charcutarias que necessitem de prolongar a vida útil dos seus produtos, bem como para restaurantes de cozinha tradicional e moderna que valorizam a frescura e a organização na área de preparação.

## Máquina de Embalar a Vácuo — Principais Vantagens

- **Conservação Superior:** A bomba Busch de 100 m<sup>3</sup>/h garante um vácuo profundo, prolongando significativamente a frescura e a qualidade dos alimentos.
- **Produtividade Elevada:** As duas barras de soldadura de 656mm permitem embalar grandes quantidades ou múltiplos produtos em simultâneo, otimizando o tempo de trabalho.
- **Controlo Preciso:** O painel digital com 10 programas personalizáveis oferece controlo exato sobre o vácuo e a soldadura, 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 asseguram uma longa vida útil do equipamento.
- **Versatilidade Operacional:** Funções como VAC STOP e Vácuo Extra, juntamente com a opção de injeção de gás, permitem embalar desde produtos delicados a porosos com eficácia.

### Qual a capacidade da bomba de vácuo desta máquina?

Esta máquina está equipada com uma bomba Busch de 100 m<sup>3</sup>/h, garantindo um vácuo rápido e eficiente para uma conservação ótima dos alimentos.

### É possível embalar produtos delicados ou macios?

Sim, a máquina possui a função VAC STOP para interromper o processo a qualquer momento. Além disso, pode ser equipada com um acessório para injeção de gás inerte, permitindo embalar produtos delicados em atmosfera modificada.

### Quantos programas de embalamento posso configurar?

A máquina permite definir, guardar e modificar até 10 programas de embalamento diferentes, simplificando e automatizando cada ciclo para diversos tipos de produtos.

### Como é feita a limpeza e manutenção da máquina?

A câmara é fabricada em aço inoxidável AISI-304 e possui grande profundidade, facilitando a limpeza e garantindo a higiene. A construção robusta minimiza a necessidade de manutenção complexa.

**Qual a voltagem necessária para o funcionamento deste equipamento?**

Esta máquina de embalar a vácuo requer uma ligação elétrica trifásica de 230-400V/3 – 50/60 Hz para o seu correto funcionamento.