

# 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: 21/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

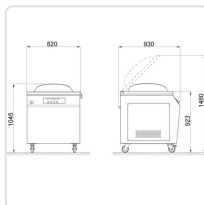


## Máquina de Vácuo Dupla Barra de Soldadura 650mm, 100m3/h

### 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 vácuo industrial com dupla barra de soldadura de 656mm. Bomba Busch 100m<sup>3</sup>/h. Ideal para HORECA. Garante máxima conservação e higiene.

## Descricao Completa

### Máquina de Vácuo Profissional — Vantagens Essenciais para HORECA

Esta máquina de vácuo, projetada para o setor HORECA, hotelaria e cozinhas industriais, garante uma embalagem de alimentos eficiente e segura. Com uma bomba Busch de 100 m<sup>3</sup>/h, a sua câmara em aço inoxidável e a capacidade de soldadura dupla proporcionam robustez e higiene, essenciais em ambientes de elevada exigência. É um investimento crucial para a conservação de produtos, otimizando o seu armazenamento e prolongando a sua frescura. O controlo digital e os 10 programas personalizáveis oferecem uma versatilidade inigualável, adaptando-se a diversas necessidades de embalamento.

A facilidade de utilização e os componentes de alta qualidade asseguram um desempenho fiável e grande durabilidade, mesmo com uso contínuo. A função VAC STOP permite um controlo preciso em qualquer fase do processo, poupando tempo e recursos. Além disso, a capacidade de acondicionar todo o tipo de produtos, devido à elevada altura da tampa, e a opção de corte de resíduos de sacos de vácuo, tornam esta máquina (ou embaladora de vácuo) uma solução completa e prática para qualquer negócio que procure otimizar os seus processos de conservação.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, talhos, supermercados e qualquer estabelecimento que necessite de conservar grandes volumes de alimentos. Perfeita para embalar carnes, peixes, vegetais, queijos e produtos delicados, mantendo as suas propriedades organolépticas e prolongando significativamente a sua vida útil. A função de vácuo extra é particularmente útil para produtos porosos, garantindo uma extração de ar mais eficaz. Com a opção de injeção de gás inerte, permite também o embalamento em atmosfera modificada, vital para produtos mais sensíveis.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Bomba	100 m <sup>3</sup> /h
Número de Barras de Solda	2

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Comprimento da Solda</b>	656 mm + 656 mm
<b>Dimensões da Câmara (mm)</b>	611 x 670 x 251
<b>Dimensões Externas (mm)</b>	820 x 930 x 1045
<b>Potência</b>	3500 W
<b>Tensão</b>	230-400V / 3 Fases / 50/60 Hz
<b>Material</b>	Aço Inoxidável AISI-304