

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Embalar a Vácuo Externa 350mm, Bomba 20 L/min

Informacoes do Produto

SKU:	EX19013915	Modelo:	VACE-35
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	VACE-35

Descricao Resumida

Máquina de embalar a vácuo externa em aço inox AISI 304, com barra de soldagem de 350 mm e bomba de 20 L/min. Painel eletrônico com 3 programas e tempo de soldagem ajustável.

Descrição Completa

Esta máquina de embalar a vácuo de extração externa, construída em aço inoxidável AISI 304, é ideal para prolongar a vida útil dos alimentos em cozinhas profissionais. Equipada com uma bomba autolubrificante de 20 L/min e barra de soldagem de 350 mm, garante um vácuo eficiente.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI 304
Tipo de Bomba	Autolubrificante
Painel de Controle	Eletrônico com 3 programas
Indicador	Digital do ciclo de serviço
Tempo de Soldagem	Ajustável (1 a 9 segundos)
Tipo de Sacos	Gofrados
Capacidade da Bomba	20 L/min
Comprimento da Soldagem	350 mm
Dimensões Externas (LxPxA)	375 x 265 x 130 mm
Potência	300 W
Tensão	230/1/N – 50 Hz

Aplicações Profissionais

Esta máquina é essencial para qualquer cozinha profissional que procure otimizar a conservação de alimentos. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, e até roulotes ou food trucks. Permite embalar a vácuo

carnes, peixe, vegetais, queijos e outros produtos, reduzindo o desperdício e facilitando a gestão de stocks em cantinas escolares, empresariais e hospitalares, ou em serviços de catering e eventos.

Máquina de Embalar a Vácuo — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável AISI 304 para durabilidade e higiene.
- Bomba autolubrificante que minimiza a manutenção e assegura um funcionamento contínuo.
- Painel de controlo eletrónico com programas pré-definidos para operação simplificada e consistente.
- Indicador digital que permite monitorizar o ciclo de vácuo com precisão.
- Tempo de soldagem ajustável, adaptando-se a diferentes espessuras e tipos de sacos gofrados.
- Prolonga significativamente a frescura e a validade dos alimentos, reduzindo o desperdício.

Que tipo de sacos devo usar com esta máquina?

Esta máquina de embalar a vácuo de extração externa requer o uso de sacos gofrados (em relevo) para um vácuo eficaz.

Qual a capacidade da bomba de vácuo?

A máquina está equipada com uma bomba autolubrificante com uma capacidade de 20 litros por minuto, garantindo um vácuo rápido e eficiente.

É possível ajustar o tempo de soldagem?

Sim, o tempo de soldagem é ajustável de 1 a 9 segundos, permitindo adaptar-se a diferentes espessuras de sacos e requisitos de selagem.

Esta máquina é adequada para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção em aço inoxidável AISI 304 e a bomba autolubrificante foram projetadas para a robustez e fiabilidade necessárias em ambientes de produção intensiva.

Quais as dimensões externas do equipamento?

As dimensões externas da máquina são 375 mm de largura, 265 mm de profundidade e 130 mm de altura, tornando-a compacta para bancadas de trabalho. ?