

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



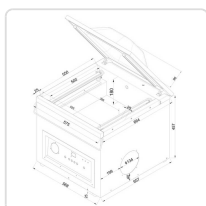
Hotelequip.pt

## Máquina de Vácuo Profissional, Dupla Selagem 500mm, 20m<sup>3</sup>/h

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19076523	<b>Modelo:</b>	VAKSIC-20 L 2A E
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

**Marca**

EDENOX

**Modelo**

VAKSIC-20 L 2A E

## Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional de câmara, com dupla barra de selagem de 500mm e bomba de 20 m<sup>3</sup>/h. Ideal para conservação em HORECA.

## Descricao Completa

### Máquina de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Eleve a eficiência da sua cozinha ou espaço de restauração com esta máquina de vácuo profissional (também conhecida como seladora a vácuo) de alta performance. Desenvolvida para otimizar a conservação de alimentos, esta máquina garante uma selagem hermética e segura, prolongando significativamente a frescura e o tempo de vida dos produtos.

Com um design robusto em aço inoxidável e funcionalidades automatizadas, oferece um manuseamento intuitivo e uma operação fiável, ideal para ambientes HORECA exigentes. A sua capacidade de bomba de 20 m<sup>3</sup>/h assegura um vácuo rápido e eficiente, resultando em poupanças consideráveis de tempo e recursos.

### Aplicações

Esta máquina é indispensável para restaurantes, hotéis, talhos, cozinhas industriais e qualquer estabelecimento que necessite de conservar grandes volumes de alimentos. Perfeita para embalar carnes, peixe, vegetais, queijos e refeições preparadas, otimizando o armazenamento e minimizando o desperdício, em conformidade com as normas HACCP.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Bomba	20 m <sup>3</sup> /h
Número de Barras de Selagem	2

<b>Comprimento da Selagem</b>	500 + 500 mm
<b>Dimensões da Câmara</b>	500 x 525 x 180 mm
<b>Dimensões Externas</b>	580 x 680 x 547 mm
<b>Potência</b>	750 W
<b>Tensão</b>	220V-240V/50-60 Hz
<b>Material da Câmara</b>	Aço inoxidável
<b>Chassis</b>	Basculante para fácil manuseamento
<b>Controlo</b>	Painel digital, tempo de vácuo e selagem preciso
<b>Funcionalidades</b>	Arranque automático, abertura automática da tampa, indicador de fim de processo, medidor de vácuo, LEDs
<b>Acessórios</b>	Kit de acessórios incluído