

# 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



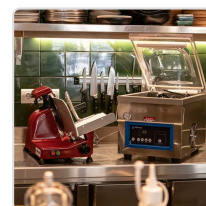
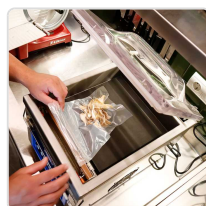
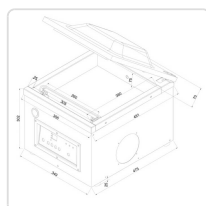
Hotelequip.pt

## Máquina de Vácuo para Alimentos, Série 200, 260mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19076524	<b>Modelo:</b>	VAKSIC-8 E
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	VAKSIC-8 E

## Descricao Resumida

Máquina de vácuo industrial com barra de selagem de 260mm, câmara em inox e controlo digital. Ideal para conservar alimentos em Horeca.

## Descricao Completa

### Máquina de Vácuo Profissional — Principais Vantagens

Esta máquina de vácuo profissional da Série 200 com barra de selagem de 260 mm foi desenhada para otimizar a conservação dos seus alimentos, garantindo frescura prolongada e redução do desperdício. O seu controlo preciso do tempo de vácuo e selagem assegura resultados consistentes, essenciais em qualquer cozinha industrial ou estabelecimento Horeca. A construção robusta em aço inoxidável, com câmara e chassis basculante, simplifica a limpeza e manutenção, aumentando a durabilidade do equipamento.

Com um sistema de operação intuitivo e automático, este equipamento (também conhecido como seladora a vácuo) oferece um ciclo de embalagem eficiente e sem complicações. O arranque automático e a abertura da tampa no final do processo permitem que o operador se concentre noutras tarefas, impulsionando a produtividade. Acompanhada por um kit de acessórios, está pronta para utilização imediata, tornando-se um investimento valioso para a otimização dos processos da sua cozinha.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, talhos, supermercados e qualquer estabelecimento que necessite de prolongar a vida útil de produtos perecíveis. Perfeita para embalar carnes, peixes, legumes, queijos e refeições preparadas, mantendo as suas propriedades organoléticas e nutricionais. A sua versatilidade torna-a adequada para cozinhas de elevado volume de produção, onde a eficiência e a higiene são cruciais.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Capacidade da Bomba</b>	8 m <sup>3</sup> /h
<b>Número de Barras de Selagem</b>	1
<b>Comprimento da Selagem</b>	260 mm
<b>Dimensões da Câmara (L x P x A)</b>	305 x 380 x 75 mm
<b>Dimensões Externas (L x P x A)</b>	349 x 475 x 400 mm
<b>Potência</b>	370 W
<b>Tensão</b>	220V-240V/50-60 Hz
<b>Tipo de Controlo</b>	Digital, controlado por tempo
<b>Material da Câmara</b>	Aço inoxidável
<b>Operação</b>	Arranque automático ao fechar a tampa, abertura automática no final do ciclo
<b>Monitorização</b>	Medidor de vácuo, indicação de fases por LED
<b>Acessórios</b>	Kit de acessórios incluído