

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



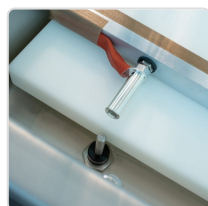
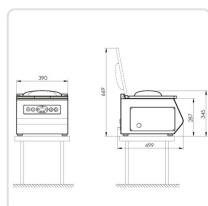
Hotelequip.pt

Máquina de Vácuo por Sensor SLINE-8 PLUS, 310mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19078367	Modelo:	SLINE-8 PLUS
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630043236

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630043236
Modelo	SLINE-8 PLUS

Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional por sensor com barra de solda de 310mm. Ideal para HORECA, garante controlo preciso e conservação superior de alimentos e líquidos.

Descricao Completa

Máquina de Vácuo Profissional por Sensor — Principais Vantagens

A Máquina de Vácuo por Sensor SLINE-8 PLUS (também conhecida como seladora a vácuo) é um equipamento profissional de elevado desempenho, concebida para cozinhas de hotelaria, restauração e indústria alimentar. A sua tecnologia por sensor garante um controlo preciso do vácuo, essencial para a conservação ideal de uma vasta gama de alimentos, prolongando significativamente a sua frescura e prazo de validade.

Equipada com uma bomba Busch, reconhecida pela sua fiabilidade e eficiência, esta máquina assegura um vácuo potente e constante. O design inteligente com câmara embutida e cantos arredondados facilita a limpeza e manutenção, garantindo a máxima higiene, um fator crítico em ambientes profissionais.

As funções avançadas, como o programa de marinado e o de infusão, expandem as possibilidades culinárias e a eficiência da preparação, enquanto o programa específico para líquidos quentes, com ajuste de temperatura, e o sistema VAC STOP, oferecem um controlo sem precedentes sobre o processo de embalamento.

Aplicações

Ideal para restaurantes de alta cozinha, hotéis, empresas de catering, talhos e peixarias que procuram otimizar a conservação dos alimentos, reduzir o desperdício e melhorar a organização da cozinha. A sua capacidade de processar líquidos torna-a perfeita para cozinhas que trabalham com molhos, sopas ou marinadas, assegurando embalamento seguro e eficiente. É igualmente adequada para estabelecimentos com alto volume de produção que necessitam de um equipamento robusto e

de fácil utilização.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Bomba	8 m ³ /h (Bomba Busch)
Comprimento da Solda	310 mm
Número de Barras de Solda	1
Dimensões da Câmara (LPA)	325 x 240 x 160 mm
Dimensões Externas (LPA)	390 x 500 x 345 mm
Potência	450 W
Tensão	230/1N/50-60 Hz
Tipo de Controlo	Sensor e Painel Digital
Funcionalidades	Função marinado, programa de infusão, programa para líquidos, VAC STOP