

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



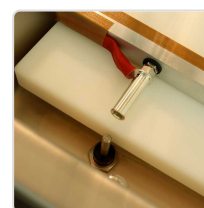
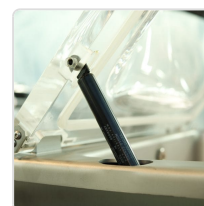
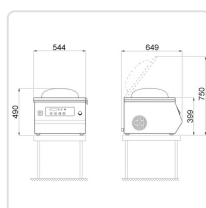
Hotelequip.pt

Máquina de Vácuo por Sensor Sline-20 L Plus, 450mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19078369	Modelo:	SLINE-20 L PLUS
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630043243

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630043243
Modelo	SLINE-20 L PLUS

Descricao Resumida

Máquina de vácuo por sensor com bomba Busch (20m³/h) e solda de 450mm. Ideal para hotelaria e restauração, garante conservação superior e higiene.

Descricao Completa

máquina de vácuo profissional — Máquina de Vácuo por Sensor — Principais Vantagens

A máquina de embalar a vácuo por sensor (também designada de seladora a vácuo) Modelo SLINE-20 L PLUS, com barra de vedação de 450mm e bomba Busch, é a solução ideal para profissionais da hotelaria e restauração que procuram máxima eficiência e higiene. O controlo por sensor garante uma utilização intuitiva e resultados consistentes, crucial para a conservação de alimentos em ambientes de elevada exigência.

Equipada com o inovador sistema VAC STOP, permite interromper o ciclo de vácuo a qualquer momento, adaptando-se às especificidades de cada produto e otimizando o processo de embalamento. A câmara interna em aço inoxidável não só facilita a limpeza e a recolha de resíduos, como também confere maior robustez e durabilidade ao equipamento, assegurando a conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar.

A tampa alta oferece versatilidade para embalar uma vasta gama de produtos, independentemente das suas dimensões. Adicionalmente, a injeção opcional de gás inerte possibilita o embalamento em atmosfera modificada, vital para ingredientes delicados, prolongando a sua frescura e apresentação.

Aplicações

Esta máquina de vácuo é indispensável em cozinhas profissionais de hotéis, restaurantes, talhos, supermercados e indústrias de catering que necessitam de otimizar o armazenamento e a shelf-life dos seus produtos. É perfeita para embalar carnes, peixe, vegetais, queijos e refeições pré-preparadas, garantindo uma conservação superior e reduzindo o desperdício alimentar em

operações de médio a grande volume.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Bomba de vácuo	Busch, 20 m ³ /h
Número de barras de solda	1
Comprimento da solda	450 mm
Dimensões da câmara (L x P x A)	466 x 405 x 226 mm
Dimensões externas (L x P x A)	544 x 649 x 750 mm
Potência	900 W
Tensão	230/1N/50-60 Hz