

# 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: 21/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



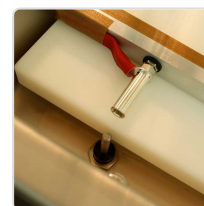
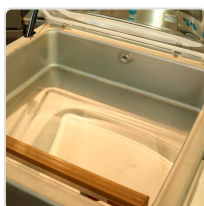
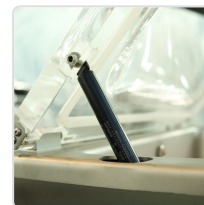
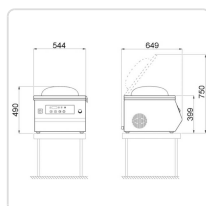
Hotelequip.pt

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

### Informacoes do Produto

|               |            |                |                 |
|---------------|------------|----------------|-----------------|
| <b>SKU:</b>   | EX19078369 | <b>Modelo:</b> | SLINE-20 L PLUS |
| <b>Marca:</b> | EDENOX     | <b>EAN:</b>    | 8434630043243   |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |                 |
|---------------|-----------------|
| <b>Marca</b>  | EDENOX          |
| <b>EAN</b>    | 8434630043243   |
| <b>Modelo</b> | SLINE-20 L PLUS |

## Descricao Resumida

Máquina de vácuo por sensor com bomba Busch (20m<sup>3</sup>/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 <sup>3</sup> /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             |