

# 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



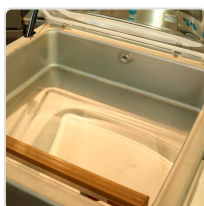
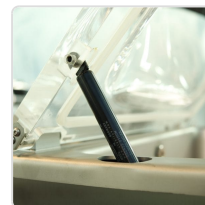
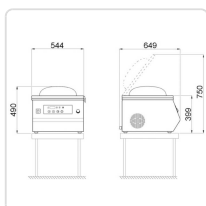
Hotelequip.pt

## Máquina de Vácuo por Sensor 450mm, Bomba 20m<sup>3</sup>/h

### 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 barra de selagem de 450 mm e bomba Busch de 20 m<sup>3</sup>/h. Ideal para conservação de alimentos, com 10 programas e câmara em inox.

## Descricao Completa

Esta máquina de embalar a vácuo por sensor, com uma barra de selagem de 450 mm, é projetada para otimizar a conservação de alimentos e a eficiência em qualquer cozinha profissional. Equipada com uma bomba Busch de 20 m<sup>3</sup>/h, garante um vácuo preciso e fiável para uma vasta gama de produtos.

## Características Técnicas

|                                  |                              |
|----------------------------------|------------------------------|
| <b>Capacidade da Bomba</b>       | 20 m <sup>3</sup> /h (Busch) |
| <b>Número de Barras de Solda</b> | 1                            |
| <b>Comprimento da Solda</b>      | 450 mm                       |
| <b>Dimensões da Câmara</b>       | 466 x 405 x 226 mm           |
| <b>Dimensões Externas</b>        | 544 x 649 x 750 mm           |
| <b>Potência</b>                  | 900 W                        |
| <b>Tensão</b>                    | 230/1N/50-60 Hz              |
| <b>Controlo</b>                  | Por sensor                   |
| <b>Sistema</b>                   | VAC STOP                     |

|                           |                          |
|---------------------------|--------------------------|
| <b>Material da Câmara</b> | Aço inoxidável           |
| <b>Programas</b>          | 10 configuráveis         |
| <b>Alerta</b>             | Limpeza de óleo da bomba |

## Aplicações Profissionais

Esta máquina de vácuo é uma ferramenta essencial para a conservação de alimentos em diversos estabelecimentos, como restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, talhos, charcutarias, cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering. A sua capacidade de selagem de 450 mm permite embalar desde pequenas porções a peças maiores, garantindo frescura e prolongando a vida útil dos produtos.

## Máquina de Vácuo por Sensor — Principais Vantagens

- **Controlo Preciso:** O sistema por sensor permite um controlo exato do vácuo, selagem e injeção de gás (opcional), adaptando-se a diferentes tipos de alimentos e embalagens.
- **Higiene e Robustez:** A câmara em aço inoxidável facilita a limpeza e a recolha de resíduos, assegurando a máxima higiene e durabilidade do equipamento.
- **Versatilidade de Embalamento:** A tampa alta e a barra de selagem de 450 mm permitem embalar uma vasta gama de produtos, incluindo os mais volumosos.
- **Otimização do Processo:** Com 10 programas configuráveis e o sistema VAC STOP, é possível automatizar e interromper o ciclo a qualquer momento, aumentando a eficiência operacional.
- **Manutenção Simplificada:** O alerta automático para limpeza de óleo da bomba contribui para a longevidade do equipamento e para a sua manutenção preventiva.

### Como funciona o controlo por sensor desta máquina de vácuo?

O controlo por sensor permite uma monitorização contínua e precisa do nível de vácuo dentro da câmara, ajustando automaticamente o processo para garantir o vácuo ideal para cada tipo de produto, sem necessidade de ajustes manuais constantes.

### Qual a capacidade da bomba de vácuo e a sua importância?

A máquina está equipada com uma bomba Busch de 20 m<sup>3</sup>/h. Esta capacidade é crucial para um esvaziamento rápido e eficiente da câmara, garantindo ciclos de embalamento mais curtos e um vácuo profundo e consistente, essencial para a conservação de alimentos.

### **É possível embalar produtos delicados ou moles com esta máquina?**

Sim, a máquina oferece a opção de injeção de gás inerte como acessório. Esta funcionalidade permite criar uma atmosfera modificada dentro da embalagem, protegendo produtos delicados ou moles de serem esmagados pelo vácuo.

### **Quantos programas de embalagem posso configurar e guardar?**

Pode configurar, guardar e modificar até 10 programas de embalagem diferentes. Esta funcionalidade permite simplificar e automatizar ciclos de embalagem repetitivos para diferentes tipos de produtos, otimizando o tempo de trabalho.

### **Como é feita a manutenção da bomba de vácuo?**

A máquina inclui um alerta automático para a limpeza do óleo da bomba. Este aviso indica quando a manutenção é necessária, garantindo o bom funcionamento e a longevidade da bomba, essencial para manter a eficiência do vácuo.