

# 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: 19/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



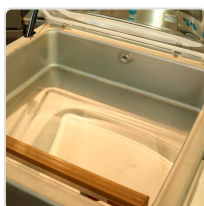
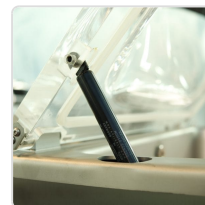
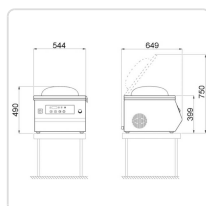
Hotelequip.pt

## Máquina de Vácuo por Sensor, SLINE-10 L PLUS, 450mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19078419	<b>Modelo:</b>	SLINE-10 L PLUS
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	8434630043274

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>EAN</b>	8434630043274
<b>Modelo</b>	SLINE-10 L PLUS

## Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional por sensor com barra de solda de 450mm e bomba Busch. Ideal para Horeca, garante conservação superior e fluxo de trabalho otimizado.

## Descricao Completa

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

Maximize a conservação dos alimentos e otimize a eficiência da sua cozinha com a nossa avançada máquina de selar a vácuo (também conhecida como embaladora a vácuo) por sensor, concebida para atender às rigorosas exigências do setor HORECA. Equipada com componentes de alta qualidade e uma barra de vedação robusta de 450 mm, este equipamento garante uma operação fiável e resultados de embalamento superiores, protegendo a frescura e a qualidade dos seus produtos.

A facilidade de uso é primordial, com um sistema de controlo por sensor que se adapta às suas necessidades e um display digital intuitivo que permite configurar e armazenar até 10 programas de embalamento personalizados. A inclusão da renomada bomba Busch assegura um desempenho de vácuo excecional e uma durabilidade prolongada, enquanto o aviso automático para limpeza de óleo da bomba contribui para a manutenção preventiva e para a longevidade do equipamento.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, talhos e estabelecimentos de restauração que procuram prolongar a vida útil de carnes, peixes, vegetais e outros perecíveis. Perfeita para a preparação de produtos para sous-vide, porcionamento para controlo de custos ou simplesmente para otimizar o armazenamento e reduzir o desperdício alimentar.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Capacidade da bomba</b>	10 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>	700 W
<b>Tensão</b>	230/1N/50-60 Hz
<b>Sistema de controlo</b>	Sensor digital com display
<b>Programas de embalamento</b>	10 (configuráveis e personalizáveis)
<b>Funcionalidades adicionais</b>	Sistema VAC STOP, câmara em inox, tampa alta, corte de resíduos de sacos, controlo preciso de injeção de gás (acessório)