

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



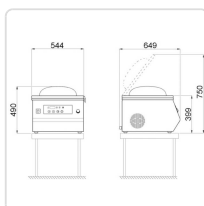
Hotelequip.pt

Máquina de Embalar a Vácuo por Sensor, 450mm, Bomba 10 m³/h

Informacoes do Produto

SKU:	EX19078419	Modelo:	SLINE-10 L PLUS
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630043274

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630043274
Modelo	SLINE-10 L PLUS

Descricao Resumida

Máquina de embalar a vácuo por sensor com barra de selagem de 450 mm e bomba Busch de 10 m³/h. Ideal para cozinhas profissionais, oferece controlo preciso, sistema VAC STOP e 10 programas.

Descricao Completa

Esta máquina de embalar a vácuo por sensor, com uma barra de selagem de 450 mm, é ideal para otimizar a conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Equipada com bomba Busch de 10 m³/h, garante vácuo preciso e eficiente.

Máquina de Embalar a Vácuo por Sensor — Características Técnicas

Controlo	Por sensor
Capacidade da Bomba	10 m³/h (Busch)
Número de Barras de Selagem	1
Comprimento da Selagem	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	700 W
Tensão	230/1N/50-60 Hz
Sistema	VAC STOP

Câmara	Aço inoxidável embutida
Tampa	Alta
Painel de Controlo	Digital com display
Programas	10 configuráveis
Alerta	Automático para limpeza de óleo da bomba

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável para a conservação de alimentos em diversos ambientes profissionais, como restaurantes de cozinha tradicional e moderna, talhos e peixarias para porcionamento e gestão de stocks, hotéis e empresas de catering que necessitam de otimizar a validade dos produtos, cantinas e refeitórios industriais, e até mesmo em snack-bares e roulotes com preparação de alimentos que procuram reduzir o desperdício.

Máquina de Embalar a Vácuo — Principais Vantagens

- **Controlo por Sensor:** Garante um vácuo preciso e adaptado ao produto, evitando danos e otimizando a conservação.
- **Sistema VAC STOP:** Permite interromper o ciclo a qualquer momento, oferecendo flexibilidade na embalagem de produtos delicados.
- **Câmara em Aço Inoxidável:** Facilita a limpeza e a higiene, além de conferir maior robustez e durabilidade ao equipamento.
- **Tampa Alta:** Permite embalar produtos de diferentes volumes e formatos com facilidade.
- **10 Programas Configuráveis:** Simplifica e automatiza o processo de embalagem, aumentando a eficiência operacional.
- **Alerta de Manutenção:** Indica automaticamente a necessidade de limpeza do óleo da bomba, prolongando a vida útil do equipamento.
- **Dispositivo de Corte:** Inclui um dispositivo para corte de resíduos de sacos de vácuo, melhorando a organização e a eficiência.

Qual a capacidade da bomba de vácuo deste equipamento?

Esta máquina está equipada com uma bomba Busch de 10 m³/h, garantindo um vácuo rápido e eficiente para diversas necessidades de embalagem.



É possível embalar produtos muito delicados ou líquidos?

Sim, o controlo por sensor e o sistema VAC STOP permitem um ajuste preciso do vácuo. Adicionalmente, pode ser incluída a opção de injeção de gás inerte para embalar produtos delicados com atmosfera modificada.

Como é feita a manutenção e limpeza da câmara?

A câmara é embutida em aço inoxidável, o que facilita a recolha de resíduos e melhora significativamente a higiene. O equipamento também possui um alerta automático para a limpeza do óleo da bomba.

Quantos programas de embalagem posso configurar e guardar?

É possível configurar, guardar e modificar até 10 programas de embalagem diferentes, o que simplifica e automatiza cada ciclo de trabalho.

Quais as dimensões internas da câmara de vácuo?

A câmara de vácuo possui dimensões de 466 mm de largura, 405 mm de profundidade e 226 mm de altura, permitindo embalar uma vasta gama de produtos.