

# 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: 18/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



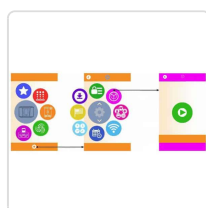
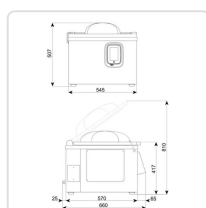
Hotelequip.pt

## Máquina de embalar a vácuo TOUCH LINE

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19078430	<b>Modelo:</b>	TOUCH 4
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	8434630043281

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	TOUCH 4
<b>EAN</b>	8434630043281

## Descricao Resumida

### Descrição Técnica:

Capacidade da bomba (m<sup>3</sup> / h): 20 m<sup>3</sup>/h Busch

Número de barras de solda: 1

Comprimento da solda (mm): 450

Dimensões da câmara (mm): 466 x 405 x 226

Dimensões externas (mm): 544 x 649 x 750

Potência (W): 900

Tensão (V): 230/1N/50-60 Hz

Descrição: Sensor

## Descricao Completa

### Características Técnicas:

Intuitivo e com todas as opções pré-definidas. Visor LCD Touch Control de 5", robusto para aplicações profissionais.

Armazenamento de microSD de 8GB.

Vácuo total e firme para alimentos duros.

Vácuo suave para alimentos delicados com extração suave.

Opção de extração de ar super suave para alimentos moldados.

Parar e retardar o vácuo para manusear produtos frágeis.

Embalagem a vácuo para líquidos.

Fichas, baixo nível de vácuo com recuperação e conclusão de ciclo muito rápida.

Opção de vácuo externo.

Conectividade WiFi e Bluetooth.

Porta USB para impressora térmica para imprimir etiquetas.

Todas as operações são realizadas com um menu de ícones muito intuitivo.

Sensores duais TruVac™ para uma embalagem precisa.

H2O Smart™ para deteção e embalagem de líquidos.

Sistema Pop-Out para substituição de barras de vedação.

Tampa do embalador com sistema de amortecimento suave.

Menu de análise do desempenho da bomba de vácuo.

Alerta automático para a limpeza do óleo da bomba.

Programa de auto-limpeza de óleo.

Sistema de fácil acesso à máquina de embalagem para operações de manutenção.

Cópia de segurança de receitas personalizadas via USB.

Menu em diferentes línguas.

Compressão de frutas e legumes para realçar as cores e a textura dos alimentos, gerando transparências.

Infusão rápida e segura.

Colheita de todos os tipos de alimentos, como fruta e legumes.

Cozedura a vácuo para preservar toda a intensidade dos sabores e melhorar a sua textura.

Marinar rapidamente no mesmo saco ou bandeja.

Conservação de alimentos utilizando técnicas tradicionais de embalagem.

Embalagem de líquidos e líquidos quentes.

Aeração para criar alimentos com novas texturas.