

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Máquina de Embalar a Vácuo Profissional, Dupla Barra 500mm, 20 m3/h

Informacoes do Produto

SKU:	EX19076522	Modelo:	VAC-20 DT E
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	VAC-20 DT E
Instalação	De Bancada
Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Máquina de embalar a vácuo robusta com dupla barra de soldadura de 500mm e bomba de 20 m3/h. Controlo digital preciso para conservação eficiente de alimentos.

Descricao Completa

Esta máquina de embalar a vácuo profissional integra uma bomba de 20 m3/h e dupla barra de soldadura de 500 mm, ideal para otimizar a conservação de alimentos em cozinhas de alta produção.

Características Técnicas

Capacidade da Bomba	20 m3/h
Número de Barras de Soldadura	2
Comprimento da Soldadura	2 x 500 mm
Dimensões da Câmara (LPA)	525 x 550 x 180 mm
Dimensões Externas (LPA)	580 x 680 x 960 mm
Potência	900 W
Tensão	220V-240V (Monofásico)
Controlo	Digital por tempo
Material do Chassis	Aço inoxidável

Funcionalidades Adicionais

Início e abertura automática da tampa, vacuómetro, visualizador de tempo, LEDs de processo, kit de acessórios

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em qualquer cozinha profissional que necessite de otimizar a conservação de alimentos e gerir porções de forma eficiente. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional e moderna, hotéis, empresas de catering, talhos, peixarias, charcutarias, cantinas e grandes snack-bares, onde a frescura e a redução do desperdício são cruciais.

Máquina de Embalar a Vácuo — Principais Vantagens

- **Conservação Superior:** Prolonga a vida útil dos alimentos, mantendo a frescura, sabor e nutrientes por mais tempo.
- **Redução de Desperdício:** Minimiza perdas de produtos, contribuindo para a sustentabilidade e rentabilidade do negócio.
- **Controlo de Porções:** Facilita a gestão de stocks e a preparação de porções individuais ou pré-preparadas.
- **Eficiência Operacional:** Com dupla barra de soldadura e funções automáticas, acelera o processo de embalagem em ambientes de alta produção.
- **Durabilidade e Higiene:** Construção robusta em aço inoxidável garante resistência e facilidade de limpeza, cumprindo as normas de segurança alimentar.

Qual a manutenção necessária para a bomba de vácuo?

A bomba de vácuo de 20 m3/h requer verificações periódicas do nível de óleo e substituição conforme as recomendações do fabricante, para garantir o seu desempenho e longevidade.

Que tipos de alimentos posso embalar com esta máquina?

Esta máquina é adequada para uma vasta gama de alimentos, incluindo carnes, peixes, vegetais, queijos, produtos de charcutaria e refeições pré-preparadas, prolongando significativamente a sua frescura.

Quais as vantagens de ter uma dupla barra de soldadura de 500mm?

A dupla barra de soldadura de 500mm permite selar dois sacos em simultâneo ou um saco de maior dimensão com uma selagem mais robusta e segura, aumentando a produtividade e a

fiabilidade da embalagem.

Como funciona o painel de controlo digital?

O painel de controlo digital permite ajustar com precisão o tempo de vácuo e o tempo de soldadura, com visualizador de tempo para o final do processo e LEDs luminosos que indicam as fases do ciclo.

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, o chassis robusto totalmente em aço inoxidável facilita a limpeza e higienização do equipamento, essencial para manter os padrões de segurança alimentar em cozinhas profissionais.