

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



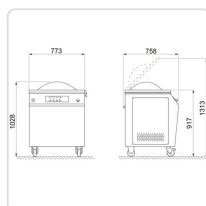
Hotelequip.pt

Máquina de Embalar a Vácuo Profissional Dupla Barra 510mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19078630	Modelo:	SLINE-510
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630043700

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630043700
Modelo	SLINE-510

Instalação	De Bancada
Material	Inox
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Máquina de embalar a vácuo profissional com dupla barra de soldadura de 510mm e bomba Busch de 40 m³/h. Ideal para conservação de alimentos em cozinhas de alta produção.

Descricao Completa

Esta máquina de embalar a vácuo profissional, equipada com dupla barra de soldadura de 510mm e bomba Busch de 40 m³/h, garante a máxima conservação dos alimentos e otimização dos processos de preparação na sua cozinha.

Características Técnicas

Capacidade da Bomba	40 m³/h (Busch)
Número de Barras de Soldadura	2
Comprimento da Soldadura	510 + 510 mm
Dimensões da Câmara (L x P x A)	562 x 518 x 241 mm
Dimensões Externas (L x P x A)	773 x 758 x 1028 mm
Potência	1500 W
Tensão	230-400V/3 – 50/60 Hz
Material	Aço inoxidável AISI-304
Controlo	Painel digital com sensor

Programas	10 programas personalizáveis
Função VAC STOP	Sim
Função Vácuo Extra	Sim (para produtos porosos)
Função SOFTAIR	Sim (regulação da entrada de ar)
Injeção de Gás Inerte	Preparada para opção de gás (acessório)

Aplicações Profissionais

Esta máquina de embalar a vácuo é indispensável em qualquer cozinha profissional que procure otimizar a conservação de alimentos e a gestão de stocks. É ideal para:

- Restaurantes de cozinha tradicional e moderna
- Cozinhas de hotéis e unidades de catering
- Talhos e peixarias
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares
- Fábricas de produtos alimentares e charcutarias
- Snack-bares e hamburgarias com produção própria

Máquina de Embalar a Vácuo — Principais Vantagens

- **Conservação Superior:** Prolonga significativamente a validade dos alimentos, mantendo a frescura, sabor e nutrientes.
- **Redução de Desperdício:** Minimiza perdas de produtos, otimizando custos e rentabilidade.
- **Eficiência Operacional:** Com 10 programas personalizáveis e controlo digital, agiliza o processo de embalamento.
- **Higiene e Robustez:** Câmara em aço inoxidável de grande profundidade, fácil de limpar e resistente ao uso intensivo.
- **Versatilidade:** Adequada para uma vasta gama de produtos, incluindo líquidos e delicados, graças a funções como SOFTAIR e Vácuo Extra.
- **Produtividade:** Dupla barra de soldadura de 510mm permite selar mais sacos em menos tempo, aumentando a capacidade de produção.

Qual a capacidade da bomba de vácuo desta máquina?

Esta máquina está equipada com uma bomba Busch de 40 m³/h, garantindo um vácuo rápido e eficiente para grandes volumes de produção.

?

É possível embalar produtos delicados ou líquidos?

Sim, a função SOFTAIR permite uma entrada de ar controlada para evitar danos em produtos delicados. Além disso, a câmara profunda e a opção de injeção de gás inerte (acessório) são ideais para líquidos e produtos macios.

Quantos programas de embalagem podem ser guardados?

O painel de controlo digital permite definir, guardar e modificar até 10 programas diferentes, simplificando e automatizando os ciclos de embalagem para diversos tipos de produtos.

Qual a vantagem da dupla barra de soldadura?

A dupla barra de soldadura de 510mm permite selar dois sacos simultaneamente ou um saco maior com maior segurança, aumentando a produtividade e a robustez da selagem.

Como é garantida a higiene e facilidade de limpeza?

A câmara é fabricada em aço inoxidável AISI-304 e possui grande profundidade, facilitando a limpeza e manutenção dos mais elevados padrões de higiene em cozinhas profissionais.