

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.



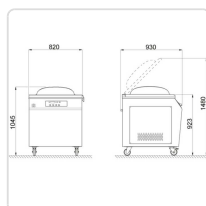
Acesso rapido
ao produto

Máquina de Embalar a Vácuo Dupla Barra 656mm, 100 m3/h, 230-400V

Informacoes do Produto

SKU:	EX19084204	Modelo:	SLINE-650 P
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	SLINE-650 P
Instalação	De Bancada

Tensão	400V Trifásico
Material	Inox
Potência	4–7 kW

Descricao Resumida

Máquina de embalar a vácuo profissional com bomba de 100 m3/h e dupla barra de soldadura de 656mm. Ideal para conservação de alimentos com máxima eficiência e higiene.

Descricao Completa

Esta máquina de embalar a vácuo profissional integra uma bomba de 100 m3/h e dupla barra de soldadura de 656mm, garantindo a conservação ideal de alimentos e elevada produtividade em ambientes exigentes.

máquina de embalar a vácuo — máquina embalar a vácuo dupla barra —
Características Técnicas

Capacidade da Bomba	100 m³/h (Busch)
Número de Barras de Soldadura	2
Comprimento da Soldadura	656 mm + 656 mm
Dimensões da Câmara (LPA)	611 x 670 x 251 mm
Dimensões Externas (LPA)	820 x 930 x 1045 mm
Potência	3500 W
Tensão	230-400V/3 – 50/60 Hz
Material	Aço inoxidável AISI-304
Controlo	Digital por sensores

Programas	10 personalizáveis
Funcionalidades	VAC STOP, Vácuo Extra, Corte de resíduos
Opções	Injeção de gás inerte (acessório)

Aplicações Profissionais

Esta máquina de embalar a vácuo é indispensável em cozinhas profissionais de grande volume, como restaurantes de hotelaria, cantinas empresariais e hospitalares, e serviços de catering. É igualmente adequada para talhos, peixarias e charcutarias que necessitem de prolongar a vida útil dos seus produtos, bem como para restaurantes de cozinha tradicional e moderna que valorizam a frescura e a organização na área de preparação.

Máquina de Embalar a Vácuo — Principais Vantagens

- **Conservação Superior:** A bomba Busch de 100 m³/h garante um vácuo profundo, prolongando significativamente a frescura e a qualidade dos alimentos.
- **Produtividade Elevada:** As duas barras de soldadura de 656mm permitem embalar grandes quantidades ou múltiplos produtos em simultâneo, otimizando o tempo de trabalho.
- **Controlo Preciso:** O painel digital com 10 programas personalizáveis oferece controlo exato sobre o vácuo e a soldadura, adaptando-se a diferentes tipos de produtos.
- **Higiene e Durabilidade:** Construção integral em aço inoxidável AISI-304 e câmara de grande profundidade facilitam a limpeza e asseguram uma longa vida útil do equipamento.
- **Versatilidade Operacional:** Funções como VAC STOP e Vácuo Extra, juntamente com a opção de injeção de gás, permitem embalar desde produtos delicados a porosos com eficácia.

Qual a capacidade da bomba de vácuo desta máquina?

Esta máquina está equipada com uma bomba Busch de 100 m³/h, garantindo um vácuo rápido e eficiente para uma conservação ótima dos alimentos.

É possível embalar produtos delicados ou macios?

Sim, a máquina possui a função VAC STOP para interromper o processo a qualquer momento. Além disso, pode ser equipada com um acessório para injeção de gás inerte, permitindo embalar produtos delicados em atmosfera modificada.

?

Quantos programas de embalamento posso configurar?

A máquina permite definir, guardar e modificar até 10 programas de embalagem diferentes, simplificando e automatizando cada ciclo para diversos tipos de produtos.

Como é feita a limpeza e manutenção da máquina?

A câmara é fabricada em aço inoxidável AISI-304 e possui grande profundidade, facilitando a limpeza e garantindo a higiene. A construção robusta minimiza a necessidade de manutenção complexa.

Qual a voltagem necessária para o funcionamento deste equipamento?

Esta máquina de embalar a vácuo requer uma ligação elétrica trifásica de 230-400V/3 – 50/60 Hz para o seu correto funcionamento.