

# Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido  
ao produto

## Máquina de Embalar a Vácuo Externa 350mm, Bomba 20 L/min

### Informações do Produto

|        |            |         |         |
|--------|------------|---------|---------|
| SKU:   | EX19013915 | Modelo: | VACE-35 |
| Marca: | EDENOX     | EAN:    | N/D     |

### Imagens do Produto



### Especificações

|                |         |
|----------------|---------|
| Marca          | EDENOX  |
| Modelo         | VACE-35 |
| Capacidade (L) | 16–25 L |

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

### Descricao Resumida

Máquina de embalar a vácuo externa em aço inox AISI 304, com barra de soldagem de 350 mm e bomba de 20 L/min. Painel eletrônico com 3 programas e tempo de soldagem ajustável.

### Descricao Completa

Esta máquina de embalar a vácuo de extração externa, construída em aço inoxidável AISI 304, é ideal para prolongar a vida útil dos alimentos em cozinhas profissionais. Equipada com uma bomba autolubrificante de 20 L/min e barra de soldagem de 350 mm, garante um vácuo eficiente.

#### Características Técnicas

|                            |                             |
|----------------------------|-----------------------------|
| Material                   | Aço inoxidável AISI 304     |
| Tipo de Bomba              | Autolubrificante            |
| Painel de Controle         | Eletrônico com 3 programas  |
| Indicador                  | Digital do ciclo de serviço |
| Tempo de Soldagem          | Ajustável (1 a 9 segundos)  |
| Tipo de Sacos              | Gofrados                    |
| Capacidade da Bomba        | 20 L/min                    |
| Comprimento da Soldagem    | 350 mm                      |
| Dimensões Externas (LxPxA) | 375 x 265 x 130 mm          |

|          |                 |
|----------|-----------------|
| Potência | 300 W           |
| Tensão   | 230/1/N – 50 Hz |

### Aplicações Profissionais

Esta máquina é essencial para qualquer cozinha profissional que procure otimizar a conservação de alimentos. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, e até roulotes ou food trucks. Permite embalar a vácuo carnes, peixe, vegetais, queijos e outros produtos, reduzindo o desperdício e facilitando a gestão de stocks em cantinas escolares, empresariais e hospitalares, ou em serviços de catering e eventos.

### Máquina de Embalar a Vácuo — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável AISI 304 para durabilidade e higiene.
- Bomba autolubrificante que minimiza a manutenção e assegura um funcionamento contínuo.
- Painel de controlo eletrónico com programas pré-definidos para operação simplificada e consistente.
- Indicador digital que permite monitorizar o ciclo de vácuo com precisão.
- Tempo de soldagem ajustável, adaptando-se a diferentes espessuras e tipos de sacos gofrados.
- Prolonga significativamente a frescura e a validade dos alimentos, reduzindo o desperdício.

Que tipo de sacos devo usar com esta máquina?

Esta máquina de embalar a vácuo de extração externa requer o uso de sacos gofrados (em relevo) para um vácuo eficaz.

Qual a capacidade da bomba de vácuo?

A máquina está equipada com uma bomba autolubrificante com uma capacidade de 20 litros por minuto, garantindo um vácuo rápido e eficiente.

É possível ajustar o tempo de soldagem?

Sim, o tempo de soldagem é ajustável de 1 a 9 segundos, permitindo adaptar-se a diferentes espessuras de sacos e requisitos de selagem.

?

Esta máquina é adequada para uso contínuo em cozinhas profissionais?

?

Sim, a sua construção em aço inoxidável AISI 304 e a bomba autolubrificante foram projetadas para a robustez e fiabilidade necessárias em ambientes de produção intensiva.

**Quais as dimensões externas do equipamento?**

As dimensões externas da máquina são 375 mm de largura, 265 mm de profundidade e 130 mm de altura, tornando-a compacta para bancadas de trabalho.