



Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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.



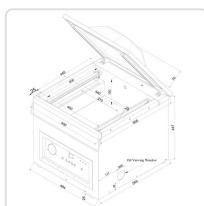
Acesso rapido
ao produto

Máquina de Vácuo Profissional 400mm Dupla Barra de Selagem

Informacoes do Produto

SKU:	EX19068522	Modelo:	VAKSIC-20 2A E
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	VAKSIC-20 2A E
Instalação	De Bancada
Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional com bomba de 20 m³/h e dupla barra de selagem de 400 mm. Câmara em aço inoxidável, controlo digital de tempo e funções automáticas para máxima eficiência na preservação de alimentos.

Descricao Completa

Esta máquina de vácuo com controlo de tempo e dupla barra de selagem de 400 mm é ideal para a preservação eficiente de alimentos em cozinhas profissionais. A sua construção robusta em aço inoxidável e funcionalidades automáticas garantem um processo de embalagem higiénico e fiável.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade da Bomba	20 m³/h
Número de Barras de Selagem	2
Comprimento da Selagem	400 + 400 mm
Dimensões da Câmara (L x P x A)	440 x 445 x 180 mm
Dimensões Externas (L x P x A)	510 x 579 x 537 mm
Potência	750 W
Tensão	220V-240V/1/50-60Hz

Tipo de Controlo	Tempo
Material da Câmara	Aço inoxidável
Chassis	Basculante em aço inoxidável
Funcionalidades	Arranque automático, abertura automática da tampa, painel digital, medidor de vácuo, LEDs de fase, kit de acessórios

Aplicações Profissionais

Esta máquina de vácuo é uma solução robusta para a preservação de alimentos em diversos estabelecimentos. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, talhos, peixarias, charcutarias, e serviços de catering que necessitam de prolongar a vida útil de produtos frescos e confeccionados. Também é adequada para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, bem como para hotéis e unidades de produção alimentar que procuram otimizar a gestão de stocks e reduzir o desperdício.

Máquina de Vácuo — Principais Vantagens

- **Preservação Otimizada:** Prolonga significativamente a frescura e a qualidade dos alimentos, minimizando a oxidação e o crescimento bacteriano.
- **Eficiência Operacional:** Com arranque e abertura automáticos da tampa, agiliza o processo de embalagem, aumentando a produtividade da sua cozinha.
- **Controlo Preciso:** O painel digital permite um ajuste exato do tempo de vácuo e selagem, garantindo resultados consistentes para diferentes tipos de produtos.
- **Higiene e Durabilidade:** Câmara e chassis basculante em aço inoxidável facilitam a limpeza e asseguram uma longa vida útil do equipamento em ambientes exigentes.
- **Versatilidade:** A dupla barra de selagem de 400 mm permite embalar uma vasta gama de produtos, desde pequenas porções a volumes maiores.

Qual a importância da dupla barra de selagem?

A dupla barra de selagem garante uma vedação mais robusta e segura dos sacos, essencial para produtos com maior teor de humidade ou para embalagens que necessitam de resistência extra durante o transporte e armazenamento.

?

Que tipo de alimentos posso embalar com esta máquina?

Esta máquina é adequada para embalar uma vasta gama de alimentos, incluindo carnes, peixes, vegetais, queijos, produtos de charcutaria, e pratos confeccionados, tanto crus como cozinhados, prolongando a sua frescura e sabor.

Como é feita a manutenção e limpeza da câmara?

A câmara é fabricada em aço inoxidável e o chassis é basculante, o que facilita o acesso e a limpeza dos componentes internos. Recomenda-se a limpeza regular com produtos adequados para aço inoxidável, garantindo a higiene e a longevidade do equipamento.

Esta máquina é fácil de operar para qualquer funcionário?

Sim, o painel de controlo digital e as funcionalidades de arranque e abertura automáticos tornam a operação intuitiva. O medidor de vácuo e os LEDs luminosos fornecem feedback visual claro sobre o processo, facilitando o uso por qualquer membro da equipa.

Qual a potência e tensão necessárias para este equipamento?

A máquina opera com uma potência de 750 W e requer uma ligação elétrica de 220V-240V/1/50-60Hz, compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais em Portugal.