

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

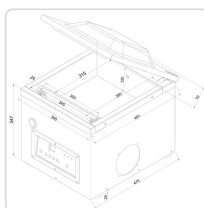


Máquina de Embalar a Vácuo 300mm, Bomba 10 m³/h

Informacoes do Produto

SKU:	EX19068523	Modelo:	VAKSIC-10 E
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	VAKSIC-10 E
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Máquina de embalar a vácuo com barra de solda de 300 mm e bomba de 10 m³/h. Ideal para conservação de alimentos, controlo de porções e otimização de stocks em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta máquina de embalar a vácuo com barra de solda de 300 mm e bomba de 10 m³/h é ideal para a conservação de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo frescura e prolongando a vida útil dos produtos.

Máquina de Vácuo Profissional — Características Técnicas

Capacidade da Bomba	10 m³/h
Número de Barras de Solda	1
Comprimento da Solda	300 mm
Dimensões da Câmara (L x P x A)	345 x 380 x 120 mm
Dimensões Externas (L x P x A)	400 x 480 x 442 mm
Potência	370 W
Tensão	230V / 1N / 50-60Hz

Aplicações Profissionais

Esta máquina de embalar a vácuo é uma ferramenta essencial para qualquer área de preparação, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias e snack-bares, até pastelarias com confeção, cantinas escolares ou empresariais, e serviços de catering. Permite a conservação otimizada de carnes, peixes, vegetais e produtos pré-preparados, facilitando a gestão de stocks e a preparação para sous-vide.

Máquina de Embalar a Vácuo — Principais Vantagens

- Controlo de tempo preciso para vácuo e soldagem, assegurando resultados consistentes.
- Painel de controlo digital intuitivo com medidor de vácuo e LEDs indicadores das fases do processo.
- Chassi inclinável para facilitar a limpeza e manutenção, garantindo higiene e durabilidade.
- Arranque automático ao baixar a tampa e abertura automática no final do ciclo, otimizando o fluxo de trabalho.
- Prolonga significativamente a vida útil dos alimentos, reduzindo o desperdício e otimizando a gestão de stocks.

Qual a capacidade da bomba de vácuo desta máquina?

A máquina está equipada com uma bomba de vácuo de 10 m³/h, garantindo um vácuo eficiente para a conservação dos seus produtos.

Qual o comprimento da barra de solda?

Possui uma barra de solda de 300 mm, adequada para embalar uma vasta gama de produtos e tamanhos de sacos.

Quais são as dimensões internas da câmara de vácuo?

As dimensões da câmara são 345 mm de largura, 380 mm de profundidade e 120 mm de altura, oferecendo espaço suficiente para diversas aplicações.

Esta máquina é fácil de operar no dia a dia?

Sim, foi concebida para ser intuitiva, com um painel de controlo digital, arranque e abertura automáticos da tampa, e medidor de vácuo para controlo visual do nível de vácuo.

Para que tipo de estabelecimentos é mais indicada esta máquina de vácuo?

É ideal para restaurantes, snack-bares, pastelarias com confecção, cantinas, food trucks e qualquer cozinha profissional que necessite de otimizar a conservação e gestão de alimentos.