



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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



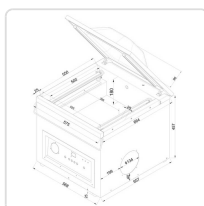
Acesso rapido
ao produto

Máquina de Embalar a Vácuo 500mm, Bomba 20m³/h

Informacoes do Produto

SKU:	EX19076523	Modelo:	VAKSIC-20 L 2A E
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Máquina de embalar a vácuo profissional com bomba de 20 m³/h e dupla barra de selagem de 500 mm. Câmara em aço inoxidável e controlo digital para máxima eficiência.

Descricao Completa

Esta máquina de embalar a vácuo profissional, equipada com uma bomba de 20 m³/h e dupla barra de selagem de 500 mm, é ideal para otimizar a conservação de alimentos em cozinhas de produção intensiva.

Características Técnicas

Capacidade da Bomba	20 m³/h
Número de Barras de Selagem	2
Comprimento da Barra de Selagem	500 mm (cada)
Dimensões da Câmara (L x P x A)	500 x 525 x 180 mm
Dimensões Externas (L x P x A)	580 x 680 x 547 mm
Potência	750 W
Tensão	220V-240V/50-60 Hz
Material da Câmara	Aço inoxidável

Material do Chassis	Aço inoxidável
Controlo	Digital, tempo de vácuo e selagem
Funcionalidades Adicionais	Arranque automático, abertura automática da tampa, medidor de vácuo, indicação LED do processo, kit de acessórios

Aplicações Profissionais

Esta máquina de embalar a vácuo é uma ferramenta indispensável para a área de preparação em diversos estabelecimentos, incluindo:

- Restaurantes de cozinha tradicional e moderna, para conservação de carnes, peixes e vegetais.
- Serviços de catering e eventos, permitindo a preparação antecipada de refeições e porcionamento.
- Talhos e peixarias, para prolongar a frescura e a qualidade dos produtos.
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares, na gestão de grandes volumes de alimentos.
- Hotéis com serviço de restauração, otimizando a gestão de stocks e a qualidade dos ingredientes.
- Snack-bares e hamburgarias que procuram otimizar a preparação e conservação de ingredientes.

Máquina de Embalar a Vácuo — Principais Vantagens

- **Conservação Prolongada:** Aumenta significativamente a vida útil dos alimentos, reduzindo o desperdício e garantindo a frescura.
- **Otimização da Produção:** Permite a preparação antecipada de alimentos e o porcionamento eficiente, melhorando a gestão do tempo na cozinha.
- **Controlo Preciso:** O painel digital e o medidor de vácuo garantem resultados consistentes e adaptados a diferentes tipos de produtos.
- **Durabilidade e Higiene:** Construção robusta em aço inoxidável para ambientes profissionais exigentes, fácil de limpar e manter.
- **Facilidade de Operação:** O arranque e a abertura automáticos da tampa simplificam o uso diário, aumentando a produtividade da equipa.

Como a máquina de vácuo contribui para a segurança alimentar?

A embalagem a vácuo remove o oxigénio, inibindo o crescimento de microrganismos aeróbios e prolongando a frescura dos alimentos, o que é crucial para a segurança alimentar em qualquer cozinha profissional.

Qual a importância da bomba de 20 m³/h para o meu negócio?

Uma bomba de 20 m³/h garante um vácuo rápido e eficiente, essencial para operações com volume médio a alto de embalagem, otimizando o tempo de produção e a qualidade da selagem.

Posso embalar líquidos ou molhos nesta máquina?

Sim, esta máquina de câmara é adequada para embalar líquidos, molhos e produtos com alto teor de humidade, pois o processo ocorre dentro da câmara, evitando derrames e garantindo um vácuo uniforme.

Como é feita a manutenção e limpeza da câmara em aço inoxidável?

A câmara em aço inoxidável deve ser limpa regularmente com um pano húmido e detergente suave. O chassis basculante facilita o acesso para uma limpeza profunda e manutenção dos componentes internos.

O que significa "dupla barra de selagem de 500 mm"?

Significa que a máquina possui duas barras de selagem paralelas, cada uma com 500 mm de comprimento. Isto permite selar dois sacos simultaneamente ou garantir uma selagem mais robusta e segura em sacos maiores.