

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.



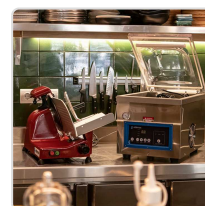
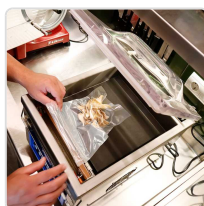
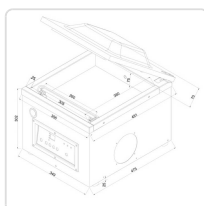
Acesso rapido
ao produto

Máquina de Embalar a Vácuo 260mm | Controlo por Tempo

Informacoes do Produto

SKU:	EX19076524	Modelo:	VAKSIC-8 E
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	VAKSIC-8 E
Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Máquina de embalar a vácuo com barra de selagem de 260 mm e controlo por tempo. Ideal para cozinhas profissionais, possui câmara em aço inoxidável, arranque e abertura automáticos, e painel digital.

Descricao Completa

Esta máquina de embalar a vácuo com barra de selagem de 260 mm é ideal para a conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Opera com controlo preciso do tempo de vácuo e selagem, garantindo resultados consistentes e prolongando a vida útil dos produtos.

Características Técnicas

Capacidade da Bomba	8 m³/h
Número de Barras de Selagem	1
Comprimento da Barra de Selagem	260 mm
Dimensões da Câmara (L x P x A)	305 x 380 x 75 mm
Dimensões Externas (L x P x A)	349 x 475 x 400 mm
Potência	370 W
Tensão	220V-240V/50-60 Hz
Tipo de Controlo	Por tempo (digital)
Material da Câmara	Aço inoxidável

Chassis	Basculante em aço inoxidável
Arranque	Automático (ao baixar a tampa)
Abertura da Tampa	Automática (fim do ciclo)
Painel de Controlo	Digital
Medidor de Vácuo	Sim (para controlo visual)
Indicação de Fases	LEDs luminosos
Acessórios	Kit incluído

Aplicações Profissionais

Esta máquina é essencial para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, talhos, charcutarias, pastelarias com confeitaria, e cantinas. Permite a otimização da gestão de stocks e a redução do desperdício alimentar em qualquer estabelecimento que necessite de prolongar a frescura dos seus produtos.

Máquina de Embalar a Vácuo — Principais Vantagens

- Precisão no controlo do vácuo e selagem para resultados consistentes.
- Construção robusta em aço inoxidável, garantindo durabilidade e higiene.
- Facilidade de operação com arranque e abertura automáticos da tampa.
- Visibilidade do processo através de medidor de vácuo e indicadores LED.
- Manutenção simplificada graças ao chassis basculante.

Como funciona o controlo por tempo?

O controlo por tempo permite definir a duração exata do ciclo de vácuo e do tempo de selagem através do painel digital, assegurando uniformidade no processo de embalagem.

Qual a capacidade da bomba de vácuo?

Esta máquina está equipada com uma bomba de vácuo de 8 m³/h, adequada para um fluxo de trabalho eficiente em cozinhas profissionais de média dimensão.

?

Quais as dimensões internas da câmara?

?

A câmara interna possui dimensões de 305 mm de largura, 380 mm de profundidade e 75 mm de altura, permitindo embalar uma variedade de produtos alimentares.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a câmara em aço inoxidável e o chassis basculante facilitam o acesso aos componentes internos para uma limpeza e manutenção eficientes, essenciais em ambientes profissionais.

O que inclui o kit de acessórios?

O kit de acessórios incluído fornece os elementos necessários para a instalação e o funcionamento inicial da máquina, garantindo que pode começar a utilizá-la rapidamente.