



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.



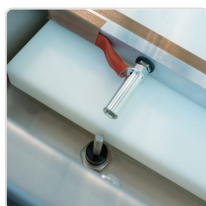
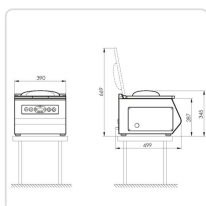
Acesso rapido
ao produto

Máquina de Vácuo por Sensor, 310mm, Bomba 8 m³/h

Informacoes do Produto

SKU:	EX19078367	Modelo:	SLINE-8 PLUS
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630043236

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630043236
Modelo	SLINE-8 PLUS
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm
Material	Inox
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Máquina de embalar a vácuo por sensor com barra de selagem de 310 mm e bomba Busch de 8 m³/h. Ideal para conservação de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta máquina de embalar a vácuo por sensor, com uma barra de selagem de 310 mm, oferece controlo preciso para a conservação de alimentos. A sua câmara de grande profundidade é ideal para uma vasta gama de produtos em cozinhas profissionais.

máquina de embalar a vácuo — Características Técnicas

Capacidade da Bomba	8 m³/h (Busch)
Comprimento da Solda	310 mm
Número de Barras de Solda	1
Dimensões da Câmara (L x P x A)	325 x 240 x 160 mm
Dimensões Externas (L x P x A)	390 x 500 x 345 mm
Potência	450 W

Tensão	230/1N/50-60 Hz
Controlo	Por sensor, painel digital
Programas	10 programas (inclui marinado, infusão, líquidos, líquidos quentes)
Material da Câmara	Aço inoxidável
Limpeza	Cuba embutida com cantos arredondados
Funções Adicionais	VAC STOP, indicador de serviço técnico

Aplicações Profissionais

Esta máquina de vácuo é uma ferramenta essencial para a conservação e preparação de alimentos em diversas cozinhas profissionais. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, churrasqueiras, pastelarias com confecção, cantinas escolares e empresariais, hotéis, serviços de catering e até food trucks ou snack-bares. Permite embalar carnes, peixe, vegetais, molhos, sopas e outros produtos, prolongando a sua frescura e otimizando a gestão de stocks.

Máquina de Vácuo por Sensor — Principais Vantagens

- Controlo preciso por sensor que garante um nível de vácuo ideal para cada tipo de produto.
- Câmara de grande profundidade, permitindo embalar produtos volumosos ou em maior quantidade.
- Programas específicos para líquidos e marinados, com deteção automática de ebulição e ajuste de temperatura.
- Construção robusta em aço inoxidável e bomba Busch para durabilidade e fiabilidade em ambientes exigentes.
- Design higiénico com cuba embutida e cantos arredondados para facilitar a limpeza e manutenção.
- Função VAC STOP que oferece flexibilidade para interromper o processo em qualquer fase e avançar para a seguinte.

Como funciona o controlo por sensor?

O controlo por sensor permite que a máquina detete o nível de vácuo desejado e o mantenha com precisão, ajustando automaticamente o processo para otimizar a conservação dos alimentos.

Qual a vantagem da câmara profunda?

A câmara de grande profundidade permite embalar produtos de maior volume ou várias porções de uma só vez, aumentando a eficiência e a capacidade de produção da sua cozinha.

É adequada para embalar líquidos?

Sim, esta máquina possui programas específicos para embalamento de líquidos, incluindo um que interrompe o processo automaticamente ao detetar a ebulição causada pela depressão do vácuo, e outro para líquidos quentes com ajuste de temperatura.

Como se realiza a limpeza do equipamento?

A câmara de aço inoxidável é embutida e possui cantos arredondados, facilitando a recolha de resíduos e tornando a limpeza mais rápida e eficaz, garantindo a higiene necessária em cozinhas profissionais.

Quais os benefícios da função VAC STOP?

A função VAC STOP permite parar o processo de vácuo a qualquer momento e passar diretamente para a fase seguinte, oferecendo maior controlo e flexibilidade ao operador, ideal para produtos delicados ou com requisitos específicos.