

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

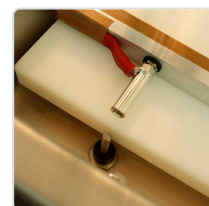
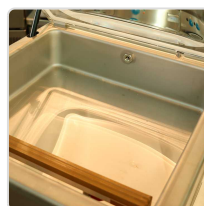
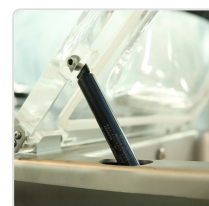
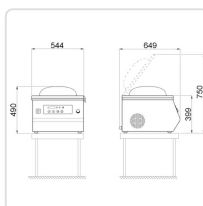


Máquina de Vácuo por Sensor 450mm, Bomba 20m³/h

Informacoes do Produto

SKU:	EX19078369	Modelo:	SLINE-20 L PLUS
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630043243

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630043243
Modelo	SLINE-20 L PLUS
Instalação	De Bancada
Material	Inox
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Máquina de vácuo por sensor com barra de selagem de 450 mm e bomba Busch de 20 m³/h. Ideal para conservação de alimentos, com 10 programas e câmara em inox.

Descricao Completa

Esta máquina de embalar a vácuo por sensor, com uma barra de selagem de 450 mm, é projetada para otimizar a conservação de alimentos e a eficiência em qualquer cozinha profissional. Equipada com uma bomba Busch de 20 m³/h, garante um vácuo preciso e fiável para uma vasta gama de produtos.

Características Técnicas

Capacidade da Bomba	20 m³/h (Busch)
Número de Barras de Solda	1
Comprimento da Solda	450 mm
Dimensões da Câmara	466 x 405 x 226 mm
Dimensões Externas	544 x 649 x 750 mm
Potência	900 W

Tensão	230/1N/50-60 Hz
Controlo	Por sensor
Sistema	VAC STOP
Material da Câmara	Aço inoxidável
Programas	10 configuráveis
Alerta	Limpeza de óleo da bomba

Aplicações Profissionais

Esta máquina de vácuo é uma ferramenta essencial para a conservação de alimentos em diversos estabelecimentos, como restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, talhos, charcutarias, cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering. A sua capacidade de selagem de 450 mm permite embalar desde pequenas porções a peças maiores, garantindo frescura e prolongando a vida útil dos produtos.

Máquina de Vácuo por Sensor — Principais Vantagens

- **Controlo Preciso:** O sistema por sensor permite um controlo exato do vácuo, selagem e injeção de gás (opcional), adaptando-se a diferentes tipos de alimentos e embalagens.
- **Higiene e Robustez:** A câmara em aço inoxidável facilita a limpeza e a recolha de resíduos, assegurando a máxima higiene e durabilidade do equipamento.
- **Versatilidade de Embalamento:** A tampa alta e a barra de selagem de 450 mm permitem embalar uma vasta gama de produtos, incluindo os mais volumosos.
- **Otimização do Processo:** Com 10 programas configuráveis e o sistema VAC STOP, é possível automatizar e interromper o ciclo a qualquer momento, aumentando a eficiência operacional.
- **Manutenção Simplificada:** O alerta automático para limpeza de óleo da bomba contribui para a longevidade do equipamento e para a sua manutenção preventiva.

Como funciona o controlo por sensor desta máquina de vácuo?

O controlo por sensor permite uma monitorização contínua e precisa do nível de vácuo dentro da câmara, ajustando automaticamente o processo para garantir o vácuo ideal para cada tipo de produto, sem necessidade de ajustes manuais constantes. ?

Qual a capacidade da bomba de vácuo e a sua importância?

?

A máquina está equipada com uma bomba Busch de 20 m³/h. Esta capacidade é crucial para um esvaziamento rápido e eficiente da câmara, garantindo ciclos de embalagem mais curtos e um vácuo profundo e consistente, essencial para a conservação de alimentos.

É possível embalar produtos delicados ou moles com esta máquina?

Sim, a máquina oferece a opção de injeção de gás inerte como acessório. Esta funcionalidade permite criar uma atmosfera modificada dentro da embalagem, protegendo produtos delicados ou moles de serem esmagados pelo vácuo.

Quantos programas de embalagem posso configurar e guardar?

Pode configurar, guardar e modificar até 10 programas de embalagem diferentes. Esta funcionalidade permite simplificar e automatizar ciclos de embalagem repetitivos para diferentes tipos de produtos, otimizando o tempo de trabalho.

Como é feita a manutenção da bomba de vácuo?

A máquina inclui um alerta automático para a limpeza do óleo da bomba. Este aviso indica quando a manutenção é necessária, garantindo o bom funcionamento e a longevidade da bomba, essencial para manter a eficiência do vácuo.