

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

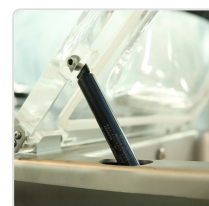
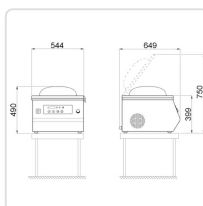


Máquina de Vácuo por Sensor, 450mm, Bomba 20m³/h

Informacoes do Produto

SKU:	EX19078370	Modelo:	SLINE-20 L 2A PLUS
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630043250

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630043250
Modelo	SLINE-20 L 2A PLUS
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Máquina de embalar a vácuo por sensor com bomba Busch de 20 m³/h e barra de selagem dupla de 450 mm. Controlo preciso, câmara em inox e 10 programas.

Descricao Completa

Esta máquina de embalar a vácuo por sensor oferece controlo preciso para a conservação de alimentos, equipada com uma bomba Busch de 20 m³/h e barra de selagem dupla de 450 mm, ideal para cozinhas profissionais que exigem fiabilidade e eficiência.

máquina de embalar a vácuo profissional — Características Técnicas

Capacidade da Bomba	20 m³/h (Busch)
Número de Barras de Solda	2
Comprimento da Solda	450 + 450 mm
Dimensões da Câmara	466 x 405 x 226 mm
Dimensões Externas	544 x 649 x 750 mm
Potência	950 W
Tensão	230/1N/50-60 Hz

Controlo	Por sensor
Funcionalidades Adicionais	Sistema VAC STOP, câmara em inox, tampa alta, corte de resíduos, painel digital com 10 programas, alerta de limpeza de óleo

Aplicações Profissionais

Este equipamento é essencial para a área de preparação em diversos estabelecimentos, como restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, talhos, charcutarias, pastelarias com confeitaria, cantinas empresariais e hospitalares, e serviços de catering. Permite prolongar a vida útil dos alimentos, otimizar a gestão de stocks e garantir a frescura dos produtos para a confeitaria diária ou para o serviço de take-away.

Máquina de Vácuo por Sensor — Principais Vantagens

- **Controlo Preciso:** O sistema por sensor assegura um nível de vácuo exato, adaptando-se a diferentes tipos de alimentos e embalagens.
- **Eficiência Operacional:** Com duas barras de solda de 450 mm e uma bomba Busch de 20 m³/h, acelera o processo de embalagem, ideal para volumes médios de produção.
- **Higiene e Durabilidade:** Câmara em aço inoxidável para fácil limpeza e robustez, contribuindo para a segurança alimentar e longevidade do equipamento.
- **Versatilidade:** A tampa alta permite embalar produtos de diversas dimensões, e a opção de injeção de gás (acessório) é ideal para produtos delicados.
- **Programação Simplificada:** O painel digital com 10 programas personalizáveis otimiza os ciclos de embalagem, reduzindo o tempo de preparação e erros.

Qual a importância do controlo por sensor?

O controlo por sensor permite um vácuo mais preciso e consistente, ajustando-se automaticamente às características do produto e do saco, o que é crucial para a conservação ideal e para evitar danos a alimentos delicados.

Posso embalar produtos líquidos ou com molho?

Sim, esta máquina é adequada para embalar líquidos e produtos com molho. A câmara embutida em aço inoxidável facilita a recolha de resíduos e a limpeza, garantindo a higiene mesmo com este tipo de produtos.

?

Como funciona o sistema VAC STOP?

?

O sistema VAC STOP permite interromper qualquer fase do processo de embalagem a vácuo e avançar diretamente para a fase seguinte. Esta funcionalidade oferece maior controlo e flexibilidade ao operador, especialmente útil para produtos específicos.

É possível usar gás inerte para embalar produtos delicados?

Sim, esta máquina tem a opção de incluir um dispositivo para injeção de gás inerte (atmosfera modificada) como acessório. Esta funcionalidade é ideal para embalar produtos delicados ou moles, protegendo-os de esmagamento e prolongando a sua frescura.

Quantos programas de embalagem podem ser guardados?

A máquina permite configurar, guardar e modificar até 10 programas de embalagem diferentes. Esta capacidade simplifica e automatiza os ciclos de trabalho, garantindo consistência e eficiência para diversas necessidades.