



Envasadora al vacío Edenox VAKSIC-20 2A E doble barra profesional 20 m³/h. En EquipoH la recomendamos por su doble barra de soldadura, mayor potencia y capacidad para trabajo intensivo.

Ideal para restaurantes, obradores y cocinas con alto volumen de producción.

Catálogo de envasadoras al vacío profesionales

La envasadora al vacío Edenox VAKSIC-20 2A E está diseñada para entornos profesionales que requieren mayor capacidad, rapidez y eficiencia en el envasado. Equipada con bomba de 20 m³/h, doble barra de soldadura de 400 mm y cámara de gran tamaño, permite trabajar con mayor volumen y optimizar procesos en cocina.

Su diseño robusto y su potencia de 750 W la convierten en una solución ideal para negocios con uso intensivo.

Características técnicas del Vaksic-20 2A E

- Capacidad bomba: 20 m³/h
- Nº barras soldadura: 2
- Longitud soldadura: 400 + 400 mm
- Medidas cámara: 440 x 445 x 180 mm
- Medidas exteriores: 510 x 579 x 537 mm
- Potencia: 750 W
- Tensión: 230V / 1 / 50-60 Hz
- Control: digital
- Sistema: control por tiempo
- Peso neto: 60 kg

¿Necesitas una envasadora para producción real?

Si ya trabajas con volumen, sabes lo que pasa:

- necesitas velocidad
- necesitas fiabilidad
- necesitas procesos repetibles

-
- necesitas no parar

Y una máquina básica se queda corta muy rápido.

Edenox VAKSIC-20 2A E: salto a nivel profesional real

Aquí ya hablamos de productividad.

La doble barra de soldadura permite trabajar más rápido y optimizar cada ciclo. La bomba de 20 m³/h reduce tiempos de vacío, lo que se traduce en más producción en menos tiempo.

Además:

- mayor cámara → más versatilidad
- control digital preciso
- vacuómetro para control visual
- apertura automática → agilidad en servicio
- diseño robusto para uso continuo

Es una máquina pensada para cocina que factura.

“¿No sabes si es una buena inversión?”

Si estás en volumen medio-alto, esta máquina se paga sola en tiempo, eficiencia y reducción de mermas.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir la envasadora al vacío que realmente necesitas?

- volumen diario de producción
- tamaño de producto y bolsas

- necesidad de velocidad de trabajo
- número de ciclos por hora
- capacidad de bomba (clave en rendimiento)
- espacio en cocina
- tipo de uso (conservación, sous vide, producción)

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es el punto de inflexión.

- ✓ pasas de “hacer vacío” a trabajar profesionalmente
- ✓ optimizas tiempos
- ✓ reduces errores
- ✓ aumentas producción

Es ideal para negocios que ya están en marcha y necesitan escalar procesos.

 Sobre el fabricante: EDENOX

Edenox es una marca especializada en equipamiento para hostelería, reconocida por sus soluciones en acero inoxidable y maquinaria profesional pensada para entornos de trabajo exigentes. Sus productos destacan por su durabilidad, funcionalidad y diseño orientado al uso profesional diario.

En EquipoH no te decimos lo que suena bien. **Te recomendamos lo que sabemos que funciona** en cocina real, con presión real, con equipos que tienen que rendir sí o sí.

¿Lo vemos juntos? Escríbenos en el chat, y te asesoramos como si fuéramos parte de tu equipo.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 510 x 579 x 537 mm