





Empacadora al Vacío / Modelo: EVAC-8

Vacuum Sealer

BENEFICIOS

Haga su negocio más eficiente - Empacadora al vacío incrementa la vida de los alimentos hasta 15 veces.

Mayor higiene - Evita las transferencias de olores en almacenamiento de alimentos.

Barra selladora - Área de trabajo 27 cm.

5 ciclos - Preconfigurados.

Gabinete - Fabricado en acero inoxidable.

Cuenta con dos años de garantía - Contra cualquier defecto de fabricación.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	EVAC-8
Entrada de corriente	110 V / 60 Hz
Potencia del motor	400 W
Potencia de sellado	150 W
Gabinete	Acero Inoxidable Grado Alimenticio
Capacidad de bomba	8m³/h

DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

- 1. Fabricada en acero inoxidable grado alimenticio vs Otros de hierro que se oxidan fácilmente.
- 2. Potente bomba de vacío 8m³/h vs Otros que limitan el tiempo de trabajo.
- 3. 5 ciclos preconfigurados vs Otros con 2 ciclos sin configuración.

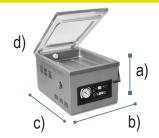
DIMENSIONES

a) Altura: 35 cm

b) Largo: 33.5 cm

c) Ancho: 48 cm

d) Cámara de vacío: 29 x 39 x 10 cm



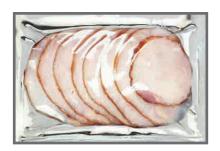
Nota: Para óptimo funcionamiento del equipo la cantidad necesaria de aceite es de 370 ml.











Incrementa la vida de los alimentos 100% libre de conservadores

SERVICIO Y REFACCIONES DISPONIBLES Contamos con una red de centros de servicio en toda la república: rhino.mx/servicio.html



Distribuido por:

Contacto:

Tel: