



Capacidad de Bomba de Vacío

Empacadora al Vacío / EVAC-20 y EVAC-20P

Vacuum Chamber Sealer

BENEFICIOS

Haga su negocio más eficiente - Con las empacadoras al vacío, incrementará la vida de los alimentos hasta 15 veces.

Mayor higiene - Gracias a su gabinete en acero inoxidable y de grado alimenticio, evitará que se oxide y transfiera olores de otros alimentos.

Doble barra selladora - Área de trabajo 41 cm y 51 cm. **5 ciclos** - Preconfigurados.

Cámara de vacío - Fabricado en acero inoxidable.

Campana - Fabricada en acrílico.

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

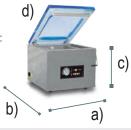
Modelo	EVAC-20	EVAC-20P
Entrada de corriente	110 V / 60 Hz	
Potencia del motor	900 W	
Potencia de sellado	500 W	600 W
Barra de sellado	41 cm	51 cm
Cámara de vacío	Acero Inoxidable Grado Alimenticio	
Capacidad de bomba	20m³/h	
Cámara de vacío	45 x 45 x 14 cm	55 x 55 x 14 cm

DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

- 1. Mayor tamaño en cámara de vacío vs Otras que limitan el área de trabajo.
- 2. Potente bomba de vacío 20m³/h vs Otros que limitan el tiempo de trabajo.
- 3. Doble barra selladora vs Otros con una sola barra.

DIMENSIONES

- a) Ancho: 55 cm
- b) Largo: 50 cm
- c) Altura: 50 cm
- d) Cámara de vacío: 45 x 45 x 14 cm Peso: 90 kg



- a) Ancho:65 cm
- b) Largo: 60 cm
- c) Altura: 100 cm
- d) Cámara de vacío: 55 x 55 x 14 cm Peso: 110 kg











preconfigurados









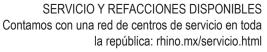








Mira el video demostrativo





Distribuido por:

Contacto:

Tel: