

Empacadora al Vacío / EVAC-4

Vacuum Chamber Sealer

BENEFICIOS

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

Diseño compacto - Puede adaptarse a cualquier negocio.

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

Panel de control táctil - Con monitor digital que indica el grado de porcentaje de vacío, tiempo de ejecución y luz indicadora de sellado.

5 funciones - Pre-programadas para sólidos y líquidos.

Placa de inclinación - Útil para productos líquidos.

Campana - Fabricada en acrílico.

Dos años de garantía - Contra cualquier defecto de fabricación.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| Modelo | EVAC-4 |
|----------------------|------------------------------------|
| Entrada de corriente | 110 V / 60 Hz |
| Potencia del motor | 150 W |
| Potencia de sellado | 100 W |
| Barra de sellado | 21 cm |
| Cámara de vacío | Acero Inoxidable Grado Alimenticio |
| Capacidad de bomba | 4m ³ /h |
| Cámara de vacío | 30.5 x 24 x 7 cm |
| Peso | 21 kg |

DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

1. Fabricada en acero inoxidable de grado alimenticio.
2. Tapa transparente para visualizar el proceso de sellado.
3. 5 funciones pre-programadas para sólidos y líquidos.

DIMENSIONES

- a) Altura: 24 cm
- b) Ancho: 30.5 cm
- c) Largo: 44.5 cm
- d) Cámara de vacío: 30.5 x 24 x 7 cm



EVAC-4



Incrementa la vida de los alimentos

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



Distribuido por:
Contacto:
Tel :