

Empacadora al Vacío

Vacuum Sealer

EVAC-20P
20 m³/h

Capacidad de Bomba de Vacío


 Doble barra
de sellado

 Ciclos
preconfigurados

MODELO
EVAC-20P

Entrada decorriente	110Vca / 60Hz 900 W 600 W 51 cm
Potencia del motor	55 x 55 x 9 cm 20 m ³ /h Acero
Potencia de sellado	inoxidable grado alimenticio
Doble barra de sellado	
Cámara de vacío	
Capacidad de bomba	
Gabinete	

BENEFICIOS

Haztu negocio más eficiente - Con la empacadora al vacío EVAC-20P, incrementará la vida de los alimentos hasta 15 veces. Mayor higiene - Gracias a su gabinete fabricado en acero inoxidable y de grado alimenticio, evitará que se oxide y transfiera olores de otros alimentos. Doble barra de sellado - Área de trabajo de 52 cm. 5 ciclos - Preconfigurados. Cámara de vacío - Fabricada en acero inoxidable. Tapa de vacío - Fabricada en acrílico. Cuenta con dos años de garantía - Contra cualquier defecto de fabricación.

**FUNCIÓN DE GAS
BENEFICIOS**
**PROLONGA LA VIDA
DE LOS ALIMENTOS**

Con el gas añadido evita la proliferación de bacterias, reduciendo desperdicios y costos.

**CONSERVACIÓN
DE FRESCURA**

La inyección de gas ayuda a preservar la frescura de los alimentos, especialmente aquellos propensos a la oxidación.


DIMENSIONES EVAC-20P

- a) Ancho: 60 cm
- b) Profundidad: 65 cm
- c) Altura : 100 cm
- d) Cámara de vacío: 55 x 55 x 9 cm
- Peso: 110 kg



EMPACADORA AL VACÍO CON FUNCIÓN DE GAS

EVAC-20P

DOBLE BARRA DE
SELLADO (51 CM)

TAPA TRANSPARENTE
DE POLIETILENO



CON PINZAS
SUJETADORAS QUE
PERMITEN LA ENTRADA
DE GAS

INDICADORES

Identifica el paso de cada
proceso de empacado



PANEL

Configura tu proceso
de empacado



900 watts
de potencia
de vacío

VOLTAJE
110V 60Hz



Llantas para
transportación
con freno

CO₂

TABLA GENERAL DE SUGERENCIAS PARA EL EMPACADO CON GAS

ALIMENTOS



PRODUCTOS DE
PANADERÍA



CARNES ROJAS
CRUDAS



MARISCOS,
CRUSTÁCEOS
MOLUSCOS



COMIDAS
PREPARADAS



FRUTAS Y
VERDURAS



AVES
CRUDAS



QUESOS
DUROS



QUESOS
RALLADOS Y
BLANDOS

RECOMENDACIÓN DE MEZCLA DE GAS	O ₂	/	70%	30%	/	5% - 5%	/ - 80%	/	/
	CO ₂	50% - 70%	30%	40% - 70%	30% - 50%	8% - 5%	30% - 20%	100%	100%
N ₂	50% - 30%	/	30% - 30%	70% - 50%	90% - 90%	70% - /	/	/	

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO MAXIMO 8°C	0° C TO + 5° C	-1° C TO + 2° C	-1° C TO + 2° C	0° C TO + 3° C	0° C TO + 3° C	1° C TO + 2° C	0° C TO + 5° C	0° C TO + 5° C
--	-------------------	--------------------	--------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

VIDA ÚTIL ALCANZABLE CON EMPACADO	SIN GAS	4 a 14 días	5 a 8 días	2 a 3 días	2 a 7 días	2 a 7 días	4 a 7 días	1 a 4 semanas
	CON GAS	2 a 12 semanas	4 a 14 días	4 a 6 días	4 a 12 semanas	7 a 36 días	10 a 21 días	3 a 12 semanas