

Empacadora al Vacío

Vacuum Sealer
EVAC-20

20 m³/h

Capacidad de Bomba de Vacío



MODELO	EVAC-20
Entrada de corriente	110 Vca / 60 Hz
Capacidad de vacío	900 W
Potencia de sellado	500 W
Doble barra de sellado	41 cm
Cámara de vacío	45 x 45 x 10 cm
Barras de sellado	10 mm x 41 cm
Capacidad de bomba	20 m ³ /h
Lubricante recomendado	Aceite ISO VG46.2
Material de carcasa	Acero inoxidable 304
Material de tapa	Poliacrilato
Material de barra de sellado	Silicón
Tiempo de trabajo	40 min de trabajo / 20 min de descanso



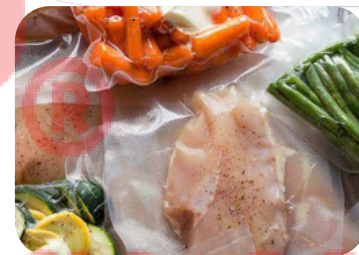
Doble barra de sellado



Ciclos preconfigurados



Acero inoxidable



SE PUEDE EMPACAR



SÓLIDOS



LÍQUIDOS



POLVOS

BENEFICIOS

- Haz tu negocio más eficiente - Con la empacadora al vacío EVAC-20, 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 41 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.

DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

- Mayor tamaño en cámara de vacío VS otras que limitan el área de trabajo.
- Potente bomba de vacío 20 m³/h VS otros que limitan el tiempo de trabajo.
- Doble barra de sellado VS otros con una sola barra.



DIMENSIONES EVAC-20

a) Ancho: 55cm
b) Profundidad: 50 cm
c) Altura : 50 cm
d) Cámaras de vacío (general): 45 x 45 x 10 cm
e) Cámaras de vacío (área útil de vacío): 45 x 32 x 15.5 cm
Peso: 90 kg

