

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.

Cuenta con un año de garantía - Contra cualquier defecto de fabricación.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

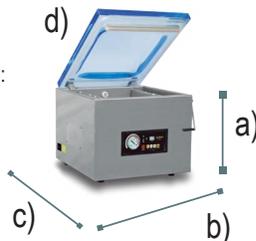
Modelo	EVAC-20	EVAC-20P
Entrada de corriente	110 V / 60 Hz	
Potencia del motor	900 W	
Potencia de sellado	500 W	600 W
Barra de sellado	41 cm	51 cm
Cámara de vacío	Acero Inoxidable Grado Alimenticio	
Capacidad de bomba	20m ³ /h	
Cámara de vacío	45 x 45 x 14 cm	55 x 55 x 14 cm

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) Altura: 50 cm
 b) Largo: 65 cm
 c) Ancho: 60 cm
 d) Cámara de vacío:
 45 x 45 x 14 cm
 Peso: 91 kg



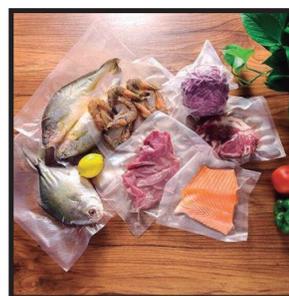
- a) Altura: 100 cm
 b) Largo: 65 cm
 c) Ancho: 60 cm
 d) Cámara de vacío:
 55 x 55 x 14 cm
 Peso: 110 kg



EVAC-20



EVAC-20P



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



Distribuido por:
 Contacto:
 Tel :