

Empacadora al Vacío

Vacuum Sealer
EVAC-4

4 m³/h

Capacidad de bomba de vacío



Barra de sellado
21 cm



Función de
marinado



Acero
inoxidable

MODELO	EVAC-4
Entrada de corriente	110 V / 60 Hz (monofásico)
Potencia del motor	150 W
Potencia de sellado	100 W
Barra de sellado	21 cm
Cámara de vacío	24 x 30,5 x 7 cm
Capacidad de bomba	4 m ³ /h
Gabinete	Acero inoxidable grado alimenticio

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 fabricado 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.

Limpieza de bomba - Elimina la humedad del aceite de la bomba de vacío.

Placa de inclinación - Útil para empacar productos líquidos, ya que evita que se derramen en el proceso de empacado al vacío.

Tapa de vacío - Fabricada en acrílico.

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

DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

- Gabinete fabricado en acero inoxidable de grado alimenticio.
- Tapa transparente para visualizar el proceso de sellado.
- Incluye función de marinado que permite reducir el tiempo de horas a minutos.



SE PUEDE EMPACAR



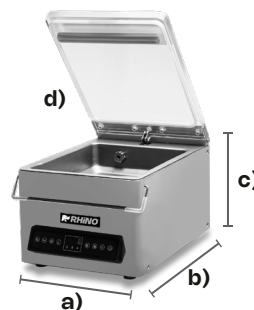
SÓLIDOS



LÍQUIDOS



POLVOS



DIMENSIONES EVAC-4

- a) Ancho: 30.5
 - b) Profundidad: 44.5 cm
 - c) Altura: 24 cm
 - d) Cámara de vacío: 24 x 30,5 x 7 cm
- Peso: 21 kg

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



Distribuido por:
Contacto:
Tel:

Rhino Maquinaria S.A. de C.V.
Tel: 55 4429 0229
e-mail: info@rhino.mx
rhino.mx