aldape
www.aldape.vip

FICHA TÉCNICA

Empacadora al vacío

EVAC-20P



20 M3/H
Capacidad de Bomba de Vacío

Doble barra de sellado

Ciclos preconfigurados

Acero inoxidable

MODELO	EVAC-20P
Entrada de corriente	110 Vca / 60 Hz
Potencia del motor	900 W
Potencia de sellado	600 W
Doble barra de sellado	51 cm
Cámara de vacío	55 x 55 x 9 cm
Capacidad de bomba	20 m3/h
Gabinete	Acero inoxidable grado alimenticio

Llantas para transportación con freno

BENEFICIOS

Haz tu 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.

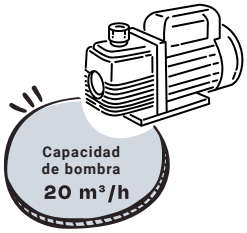
DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

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

FUNCIÓN DE GAS | BENEFICIOS

PROLONGA LA VIDA DELOS 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



TORREÓN: Blvd. Revolución 1855 Ote. Torreón, Coahuila, C.P. 27000 **871-713-1309**
DELICIAS: Av. 6a Nte. 404 Centro, Delicias, Chihuahua, C.P. 33000 **639-688-3506**
www.aldape.vip contacto@aldape.vip