



Ver producto y PDF <https://webb.mx/evac4-rhino>

Empacadora al vacío 4 m³/h

EVAC-4



Barra de sellado



Función de marinado



Acero inoxidable

Especificaciones técnicas

- 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 m³/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.



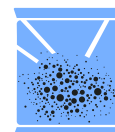
SE PUEDE EMPACAR



SÓLIDOS



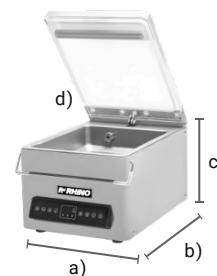
LÍQUIDOS



POLVOS

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.



Dimensiones

a) Ancho: 30.5 cm
b) Profundidad: 44.5 cm
c) Altura: 24 cm
d) Cámara de vacío con base: 24 x 30.5 x 7.1 cm
e) Cámara de vacío sin base: 24 x 30.5 x 8.3 cm
Peso: 21 kg