

Empacadora al Vacío

Vacuum Sealer
EVAC-20

20 m³/h

Capacidad de Bomba de Vacío



Doble barra de sellado



5 Ciclos preconfigurados



Acero inoxidable

MODELO	EVAC-20
Entrada de corriente	110 Vca / 60 Hz
Potencia de vacío	900 W
Potencia de sellado	500 W
Doble barra de sellado	41 cm
Cámara de vacío	45 x 45 x 10 cm
Capacidad de bomba	20 m ³ /h
Gabinete	Acero inoxidable grado alimenticio

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.



EVAC-20



Mira el video demostrativo

SE PUEDE EMPACAR



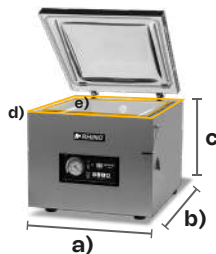
SÓLIDOS



LÍQUIDOS



POLVOS



DIMENSIONES EVAC-20

a) Ancho: 55 cm
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

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