

Empacadora al Vacío

Vacuum Sealer
EVAC-20P

20 m³/h

Capacidad de Bomba de Vacío



MODELO	EVAC-20P
Entrada de corriente	110 Vca / 60 Hz
Potencia de vacío	900 W
Potencia de sellado	600 W
Doble barra de sellado	51 cm
Cámara de vacío	55 x 55 x 10 cm
Capacidad de bomba	20 m ³ /h
Gabinete	Acero inoxidable grado de alimenticio

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 m³/h **VS** otros que limitan el tiempo de trabajo.
- Doble barra de sellado **VS** otros con una sola barra.



Doble barra de sellado



Ciclos preconfigurados



Acero inoxidable

FUNCIÓN DE GAS BENEFICIOS

PROLONGA LA VIDA DE LOS 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.

EVAC-20P



Mira el video demostrativo

Para el suministro de gas se puede adquirir fácilmente en:



Líder en gases industriales en México.

DIMENSIONES EVAC-20P

a) Ancho: 60 cm
b) Profundidad: 65 cm
c) Altura: 100 cm
d) Cámara de vacío (general): 55 x 55 x 10 cm
e) Cámara de vacío (área útil de vacío): 52 x 43 x 17 cm
Peso: 110 kg



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



EMPACADORA AL VACÍO CON FUNCIÓN DE GAS

EVAC-20P

DOBLE BARRA DE SELLADO (51 CM)

TAPA TRANSPARENTE DE POLIETILENO



CON PINZAS SUJETADORAS QUE PERMITEN LA ENTRADA DE GAS

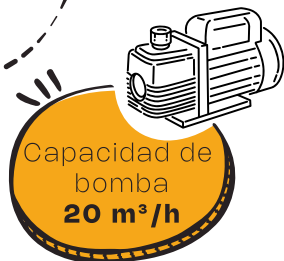
INDICADORES

Identifica el paso de cada proceso de empacado



PANEL

Configura tu proceso de empacado



900 watts de potencia de vacío

VOLTAJE 110V 60Hz



Llantas para transportación con freno

CO₂ TABLA GENERAL DE SUGERENCIAS PARA EL EMPACADO CON GAS

ALIMENTOS



PRODUCTOS DE PANADERÍA



CARNES ROJAS CRUDAS



MARISCOS, CRUSTÁCEOS MOLUSCOS



COMIDAS PREPARADAS



FRUTAS Y VERDURAS



AVES CRUDAS



QUESOS DUROS



QUESOS RALLADOS Y BLANDOS

	O ₂		70%	30%	/	5% - 5%	/ - 80%	/	/
RECOMENDACIÓN DE MEZCLA DE GAS									
CO₂		50% - 70%	30%	40% - 70%	30% - 50%	5% - 5%	30% - 20%	100%	100%
N₂		50% - 30%	/	30% - 30%	70% - 50%	90% - 90%	70% - /	/	/

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO MÁXIMO 8°C		0° C TO + 5° C	-1° C TO + 2° C	-1° C TO + 2° C	0° C TO + 3° C	0° C TO + 3° C	1° C TO + 2° C	0° C TO + 5° C	0° C TO + 5° C
---	--	----------------	-----------------	-----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------

VIDA ÚTIL ALCANZABLE CON EMPACADO	SIN GAS	4 a 14 días	5 a 8 días	2 a 3 días	2 a 7 días	2 a 7 días	4 a 7 días	1 a 4 semanas
CON GAS		4 a 12 semanas	4 a 14 días	4 a 6 días	4 a 12 semanas	7 a 35 días	10 a 21 días	3 a 13 semanas