

EMPACADORA AL VACÍO

ESEV20M

- Una nueva forma de sellar bolsas al vacío.
- La empacadora resguarda alimentos, medicinas, productos naturales, materiales químicos, entre otros, quitando el oxígeno para mantener la frescura, el sabor, la calidad y la vida de los productos empacados.
- Evita las transferencias de olores en almacenamiento de alimentos.
- Cuidadosamente diseñada para garantizar la ventaja sobre otras empacadoras alrededor del mundo.

ESEV20M Empacadora al vacío Bonne 20m ³ /hr de piso	
Capacidad de Bomba al vacío	20m ³ /6 horas
Voltaje	110v
Doble barra de sellado	40 cm
Dimensiones de camara	42x 31 x 14 cm
Tiempo de sellado	Configurable (0 a 99 seg)
Tiempo de vacío	Configurable (0 a 99 seg)



ESEV20M

- Todas las partes del equipo que entran en contacto con alimentos están fabricadas con acero inoxidable.

