



# Empacadora al Vacío

Vacuum Sealer  
**EVAC-4**

**4 m<sup>3</sup>/h**

Capacidad de bomba de vacío



| MODELO                       | EVAC-4                                 |
|------------------------------|----------------------------------------|
| Entrada de corriente         | 110 V / 60 Hz (monofásico)             |
| Potencia de vacío            | 150 W                                  |
| Potencia de sellado          | 100 W                                  |
| Barra de sellado             | 21 cm                                  |
| Cámara de vacío              | 30.5 x 24 x 7.5 cm                     |
| Capacidad de bomba           | 4 m <sup>3</sup> /h                    |
| Tipo de lubricante           | Aceite ISO VG32                        |
| Gabinete                     | Acero inoxidable grado alimenticio     |
| Material de carcasa          | Acero inoxidable 304                   |
| Material de tapa             | Poliacrilato                           |
| Material de barra de sellado | Silicón                                |
| Tiempo de trabajo            | 40 min de trabajo / 20 min de descanso |

## 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.

## 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.



Barra de sellado  
21 cm



Función de  
marinado



Acero  
inoxidable



### SE PUEDE EMPACAR



SÓLIDOS



LÍQUIDOS



PÓLVOS

Barra de sellado de 5 mm de ancho y 21 cm de largo, diseñadas para garantizar un sellado uniforme y consistente.



### DIMENSIONES EVAC-4

- a) Ancho: 30.5
- b) Profundidad: 44.5 cm
- c) Altura: 24 cm
- d) Cámara de vacío (área general): 30.5 x 24 x 8 cm
- e) Cámara de vacío (área útil de vacío): 28 x 23.8 x 8 cm
- Peso: 21 kg

**SERVICIO Y REFACCIONES DISPONIBLES**  
Contamos con una red de centros de servicio en toda la república  
[rhino.mx/servicio.html](http://rhino.mx/servicio.html)



Distribuido por:

Contacto:

Tel:

Rhino Maquinaria S.A. de C.V.

Tel: 55 4429 0229

e-mail: [info@rhino.mx](mailto:info@rhino.mx)

[rhino.mx](http://rhino.mx)