



Empacadora al Vacío

Vacuum Sealer
EVAC-40X

40 m³/h
Capacidad de bomba de vacío



MODELO	EVAC-40X
Capacidad de bomba	40 m ³ /h (2 x 20 m ³ /h)
Capacidad de vacío	1,800 watts
Potencia de sellado	1,500 watts
Medidas barras de sellado	57 y 78 cm
Voltaje	220 V / 60 Hz (trifásico)
Medidas cámara de vacío	90.5 x 60 x 12 cm
Material cámara y gabinete	Acero inoxidable de grado alimenticio
Tiras de calentamiento	2 tiras 72 cm y 2 tiras 94 cm
Medidas cinta de teflón	1.3 m
Tipo de aceite	VG #46

BENEFICIOS

Mayor higiene y limpieza – Gabinete de acero inoxidable 304, es ideal para una limpieza fácil y rápida, evitará que se oxide y se transfieran olores de otros alimentos.

Eficiencia y resistencia para su negocio – Cuenta con doble bomba de vacío, cada una con capacidad de 20 m³/h, que prolonga el tiempo de uso ya que una inicia el trabajo, se detiene y entra en marcha la segunda, evitando un desgaste por tiempos prolongados de uso.

Barras selladoras – Cuenta con doble barra de sellado de 57 y 79 cm, su posición en forma de L y tamaños permiten empacar productos grandes, por ejemplo, un corte de carne completo sin necesidad de cortarlo en partes, además de reducir el tiempo de trabajo.

Cuenta con 2 años de garantía – Contra cualquier defecto de fabricación.

DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

- Diseño y características únicas en el mercado.
- Doble barra de sellado de mayor tamaño para empacar al vacío productos de gran dimensión.
- Doble bomba de vacío para tiempos prolongados de uso.
- Seguridad y respaldo con una garantía de 2 años.



Doble barra de
sellado 57 y 78 cm

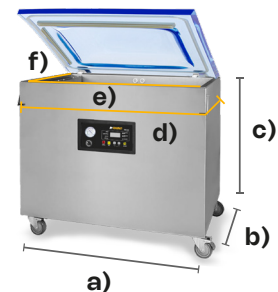


Acero
inoxidable



Llantas para
transportación con
freno de seguridad

La empacadora al vacío
incrementa la vida de los
alimentos hasta 15 veces más.



DIMENSIONES EVAC-40X

a) Frente: 98.5 cm
b) Profundidad: 73 cm
c) Altura: 102 cm
d) Cámaras de vacío (general): 90.5 x 60 x 12 cm
e) Cámaras de vacío lateral (área útil de vacío): 82.5 x 57 x 12 cm
f) Cámaras de vacío frontal (área útil de vacío): 78 x 55.5 x 12 cm
Peso: 193 kg

Distribuido por:

Contacto:

Tel:

Rhino Maquinaria S.A. de C.V.

Tel: 55 4429 0229

e-mail: info@rhino.mx

rhino.mx