

# Empacadora al Vacío

Vacuum Sealer  
**EVAC-20P**

## 20 m<sup>3</sup>/h

Capacidad de Bomba de Vacío



Doble barra de sellado



Ciclos preconfigurados



Acero inoxidable

MODELO	EVAC-20P
Entrada de corriente	110 Vca / 60 Hz
Capacidad de vacío	900 W
Potencia de sellado	600 W
Doble barra de sellado	51 cm
Cámara de vacío	55 x 55 x 10 cm
Barras de sellado	10 mm x 51 cm
Capacidad de bomba	20 m <sup>3</sup> /h
Lubricante recomendado	Aceite ISO VG46.2
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

**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 m<sup>3</sup>/h **VS** otros que limitan el tiempo de trabajo.
- Doble barra de sellado **VS** otros con una sola barra.

### 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](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)