

Empacadora al Vacío

Vacuum Sealer
EVAC-4

4 m³/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 ³ /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

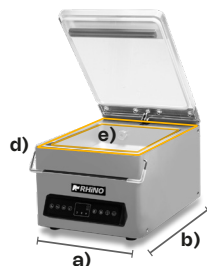


LIQUIDOS



POLVOS

Barras 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



Distribuido por:
Contacto:
Tel:

Rhino Maquinaria S.A. de C.V.
Tel: 55 4429 0229
e-mail: info@rhino.mx
rhino.mx