RHINO®

Empacadora al Vacío

Vacuum Sealer

EVAC-20



20 m³/h

Capacidad de Bomba de Vacío

MODELO	EVAC-20
Entrada de corriente	110 Vca / 60 Hz
Capacidad de vacío	900 W
Potencia de sellado	500 W
Doble barra de sellado	41 cm
Cámara de vacío	45 x 45 x 10 cm
Barras de sellado	10 mm x 41 cm
Capacidad de bomba	20 m³/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

Dobe barra de sellado

5

Ciclos preconfigurados

Acero inoxidable



BENEFICIOS

Haz tu negocio más eficiente – Con la empacadora al vacío EVAC-20, 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 41 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.

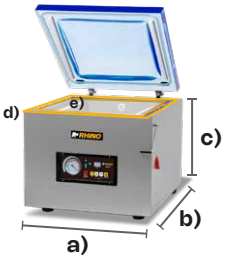
DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

- Mayor tamaño en cámara de vacío **VS** otras que limitan el área de trabajo.
- Potente bomba de vacío 20 m³/h **VS** otros que limitan el tiempo de trabajo.
- Doble barra de sellado **VS** otros con una sola barra.

SE PUEDE EMPACAR



SÓLIDOS LÍQUIDOS POLVOS



DIMENSIONES EVAC-20
a) Ancho: 55 cm
b) Profundidad: 50 cm
c) Altura : 50 cm
d) Cámaras de vacío (general): 45 x 45 x 10 cm
e) Cámaras de vacío (área útil de vacío): 45 x 32 x 15.5 cm
Peso: 90 kg