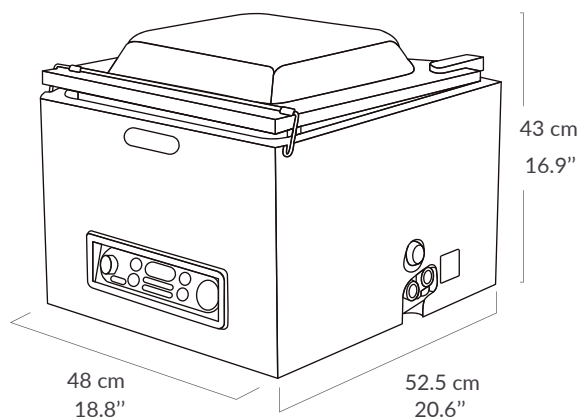




EMPACADORAS AL VACÍO

Modelo EVD-20

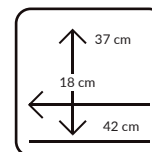
Gracias al tamaño de su cámara de vacío, este modelo te permite trabajar con todo tipo de alimentos de diferentes tamaños. Recomendable para negocios como carnicerías, tortillerías, fruterías, ferreterías y tiendas de autoservicio. De fácil uso y bajo mantenimiento.



Especificaciones técnicas

Bomba:	16 m ³ / hr
Área de la cámara:	27,972 cm ³
No. de barras selladoras:	1
Medida de barra selladora:	42 cm
Tiempo de ciclo:	20 - 40 s
Voltaje:	110 V

Dimensiones de la cámara



“EMPACA TODO LO QUE NECESITES”

Puedes empacar sólidos, líquidos y hasta polvo. Además, empaca al vacío artículos del hogar, equipos de pesca, camping, náutica y garaje, manteniéndolos secos, seguros y sin polvo, listos para usarse cuando se necesiten.



SÓLIDO



LÍQUIDO



POLVO



EMPACADORAS AL VACÍO

EVD-20

SECTOR ALIMENTARIO

Comercio alimentario, Restaurantes, Hoteles, Producción artesanal, Supermercado (Carne, aves, pescado, frutas y verduras, etc.)

- Aumenta la vida útil de tus alimentos sin contaminación o multiplicación de bacterias.
- Higiene del producto final empacado y aprovechamiento del lugar de almacenamiento: cierre hermético.
- Sin pérdida de producto (evita el secado, la producción de moho y quemaduras por congelación).
- Conserva todas las cualidades del producto: sabor, textura, olor y color.
- Ahorros gracias a una vida útil prolongada: mejor negociación de los volúmenes en compras, preparaciones culinarias elaboradas con anticipación.
- Amplia las ofertas de tu producto por más tiempo, gracias a su larga duración de vida útil.
- Presentación profesional de los productos.
- Aplicación óptima de la cocina al vacío (sous vide).

SECTOR INDUSTRIAL

Electrónica, Semiconductores, Metalurgia, Productos farmacéuticos, Industria textil, Laboratorios, etc.

- Posibilidad de realizar un embalaje antiestático, anticorrosión y anti oxidación.
- Empaquetado garantizado sin aire, ni partículas de polvo, ni de humedad.
- Reducción del volumen y ahorro de espacio en almacenamiento.
- Evita pérdidas durante la transportación.
- Garantía de la esterilización y seguro contra los riesgos de contaminación.

GENERALIDADES

- Modelos de sobre mesa.
- Trabaja con una gran variedad de productos, dimensiones, formas, estructuras, etc.
- Construcción en Acero inoxidable.
- Tapa transparente.
- Placas de inserción para un ciclo más rápido y una mejor colocación del producto.
- Cámara embosada con ángulos redondeados para una limpieza fácil.

FUNCIONES

Complementarias del control

- Tecla STOP par aun paro parcial o completo del ciclo.
- Tecla de mantenimiento periódico automático de la bomba.
- Recordatorio automático de cambio de aceite.
- Función de diagnóstico asistido para mantenimiento preventivo.

Control numérico

- **Control temporal:**
Tiempo de vacío y de sellado de bolsa.

De envase

- **Realización del vacío:**
Nivel óptimo (hasta el 99,98%, 0,2 Mbar).
Cierre hermético

CERTIFICACIONES

