



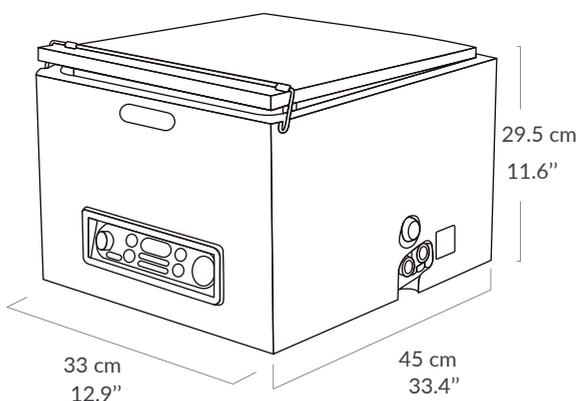
# EMPACADORAS AL VACÍO

## Modelo EVD-4

Este modelo es ideal para ti que estas por empezar tu negocio, empaca todo tipo de alimentos en pequeñas porciones.

Excelente equipo para trabajar en restaurantes, fruterías, y reposterías.

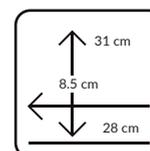
De fácil uso y bajo mantenimiento.



## Especificaciones técnicas

Bomba:	4 m <sup>3</sup> / hr
Área de la cámara:	7,378 cm <sup>3</sup>
No. de barras selladoras:	1
Medida de barra selladora:	28 cm
Tiempo de ciclo:	25-60 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-4**

## 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**

