



EMPACADORA AL VACÍO

EVD-8



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.

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.
- Conserva todas las cualidades del producto: sabor, textura, olor y color.

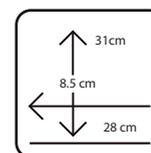
Electrónica, Semiconductores, Metalurgia, Productos farmacéuticos, Industria textil, Laboratorios, etc.

- Posibilidad de realizar un embalaje antiestático, anticorrosión y anti oxidación.
- Reducción del volumen y ahorro de espacio en almacenamiento.
- Garantía de la esterilización y seguro contra los riesgos de contaminación.

Especificaciones técnicas

Bomba:	8 m ³ / hr
Área de la cámara:	7,378 cm ³
No. de barras selladoras:	1
Medida de barra selladora:	27 cm
Tiempo de ciclo:	15 - 35 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



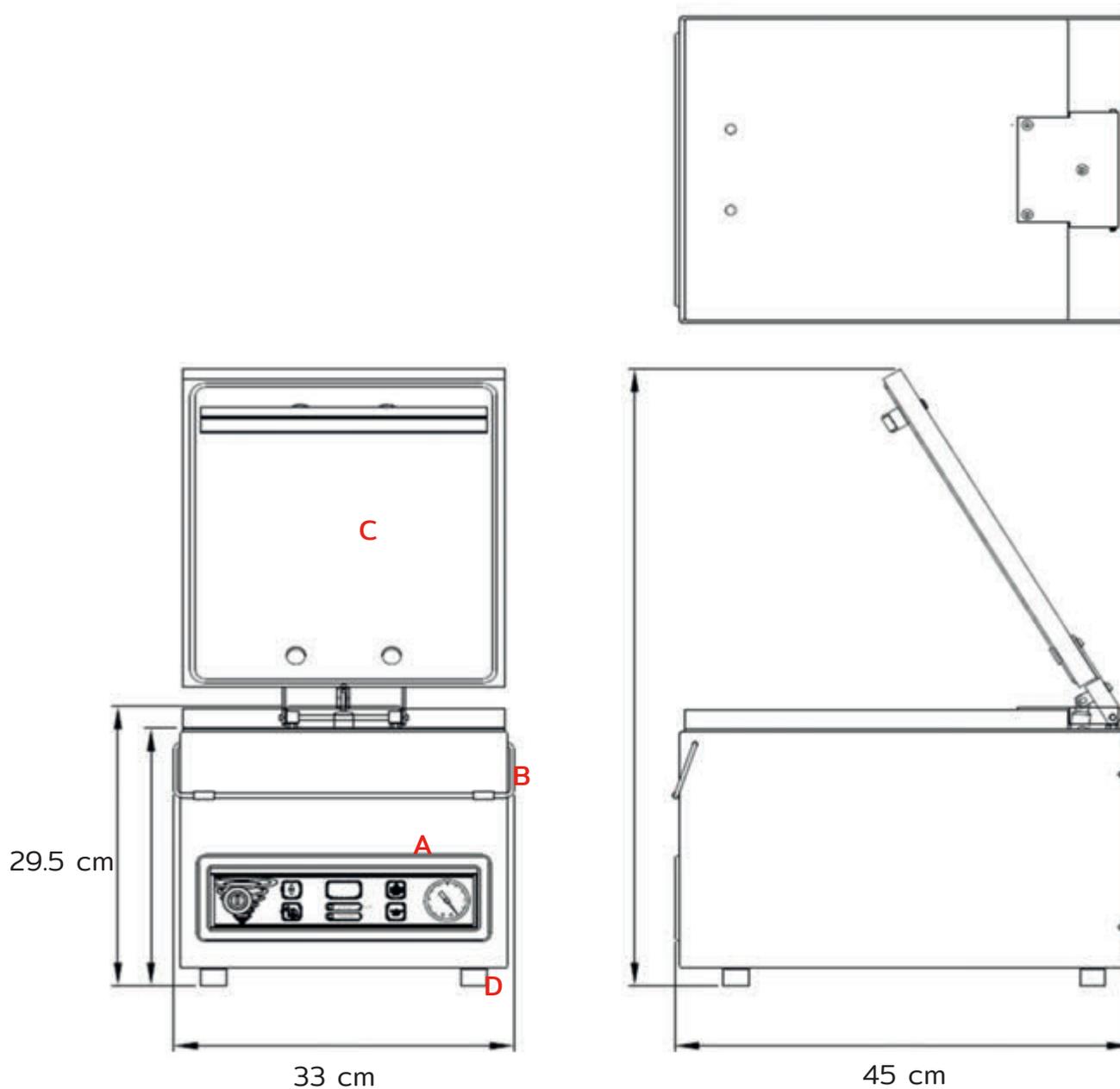
LÍQUIDO



POLVO

Dimensiones y detalles

- A. Panel de control
- B. Contrabarra
- C. Tapa de la empacadora
- D. Patas



CERTIFICACIONES

