



Gracias a su doble cámara de vacío, este modelo te permite trabajar con todo tipo de alimentos de diferentes tamaños. Ambas cámaras cuentan con doble barra de sellado permitiéndote producir hasta 960 empaques por hora. Cuenta con 10 memorias reprogramables que te garantiza eficiencia en tus procesos de empaque.

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 empaquetado y aprovechamiento del lugar de almacenamiento: cierre hermético.
- Conserva todas las cualidades del producto: sabor, textura, olor y color.

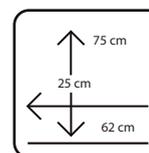
Electrónica, Semiconductores, Metalurgia, Productos farmacéuticos, Industria textil, Laboratorios, etc.

- 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:	Busch	160 m ³ / hr
Área de la cámara:		116,250 cm ³
No. de barras selladoras:		4
Medida de barra selladora:		62 cm
Tiempo de ciclo:		15 - 40 s
Voltaje:		220 V - 3ph/ h trifásica

Dimensiones de la cámara:



“ EMPACA TODO LO QUE NECESITES ”

Puedes empaquetar sólidos, líquidos y hasta polvo. Además, empaquetas 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

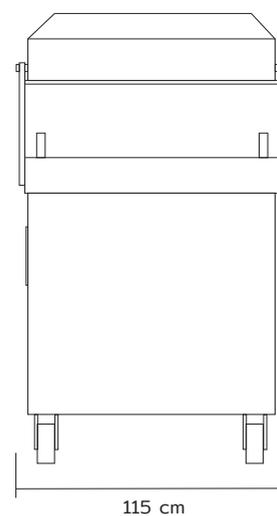
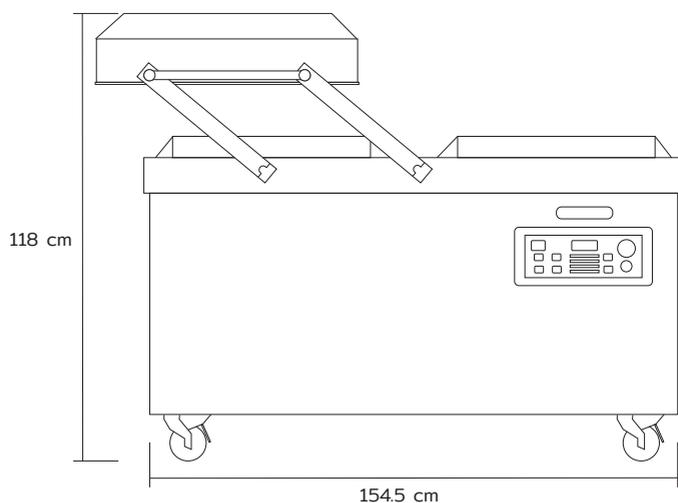
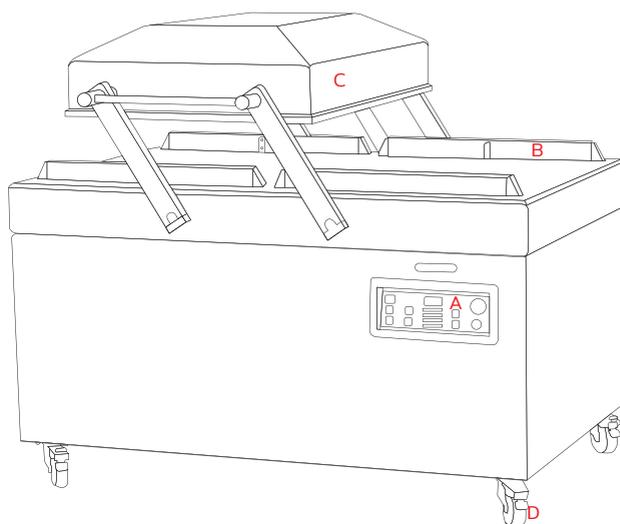
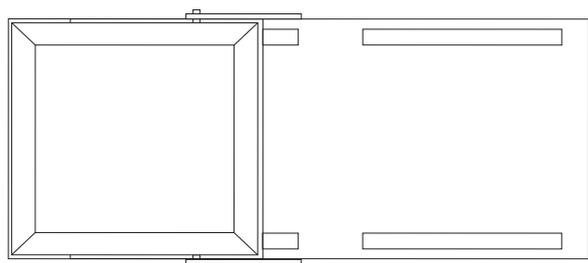


EMPACADORA AL VACÍO

Dimensiones y detalles

EVD-2C160

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



CERTIFICACIONES

CERTIFICACIONES

