

## Empacadora al Vacío / EVAC-20 y EVAC-20P

Vacuum Chamber Sealer

### BENEFICIOS

**Haga su negocio más eficiente** - Con las empacadoras al vacío, incrementará la vida de los alimentos hasta 15 veces.

**Mayor higiene** - Gracias a su gabinete en acero inoxidable y de grado alimenticio, evitará que se oxide y transfiera olores de otros alimentos.

**Doble barra selladora** - Área de trabajo 41 cm y 51 cm.

**5 ciclos** - Preconfigurados.

**Cámara de vacío** - Fabricado en acero inoxidable.

**Campana** - Fabricada en acrílico.

**Cuenta con un año de garantía** - Contra cualquier defecto de fabricación.

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

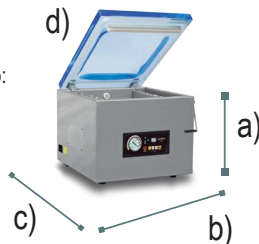
Modelo	EVAC-20	EVAC-20P
Entrada de corriente	110 V / 60 Hz	
Potencia del motor	900 W	
Potencia de sellado	500 W	600 W
Barra de sellado	41 cm	51 cm
Cámara de vacío	Acero Inoxidable Grado Alimenticio	
Capacidad de bomba	20m <sup>3</sup> /h	
Cámara de vacío	45 x 45 x 14 cm	55 x 55 x 14 cm

### DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

1. Mayor tamaño en cámara de vacío vs Otras que limitan el área de trabajo.
2. Potente bomba de vacío 20m<sup>3</sup>/h vs Otros que limitan el tiempo de trabajo.
3. Doble barra selladora vs Otros con una sola barra.

### DIMENSIONES

a) Altura: 50 cm  
b) Largo: 65 cm  
c) Ancho: 60 cm  
d) Cámara de vacío:  
45 x 45 x 14 cm  
Peso: 91 kg



a) Altura: 100 cm  
b) Largo: 65 cm  
c) Ancho: 60 cm  
d) Cámara de vacío:  
55 x 55 x 14 cm  
Peso: 110 kg



Doble barra  
Selladora



Ciclos  
Preconfigurados



Acero  
Inoxidable



EVAC-20



EVAC-20P



SERVICIO Y REFACCIONES DISPONIBLES  
Contamos con una red de centros de servicio en toda  
la república: [rhino.mx/servicio.html](http://rhino.mx/servicio.html)



Distribuido por:  
Contacto:  
Tel :