

Empacadora al Vacío

Vacuum Sealer
EVAC-20P

20 m³/h

Capacidad de Bomba de Vacío



Doble barra de sellado



Ciclos preconfigurados



Acero inoxidable

MODELO	EVAC-20P
Entrada de corriente	110 Vca / 60 Hz
Potencia del motor	900 W
Potencia de sellado	600 W
Doble barra de sellado	51 cm
Cámara de vacío	55 x 55 x 9 cm
Capacidad de bomba	20 m ³ /h
Gabinete	Acero inoxidable grado alimenticio

BENEFICIOS

Haz tu negocio más eficiente - Con la empacadora al vacío EVAC-20P, incrementará la vida de los alimentos hasta 15 veces.

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

Doble barra de sellado - Área de trabajo de 52 cm.

5 ciclos - Preconfigurados.

Cámara de vacío - Fabricada en acero inoxidable.

Tapa de vacío - Fabricada en acrílico.

Cuenta con dos años de garantía - Contra cualquier defecto de fabricación.

DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

- Mayor tamaño en cámara de vacío **VS** otras que limitan el área de trabajo.
- Potente bomba de vacío 20 m³/h **VS** otros que limitan el tiempo de trabajo.
- Doble barra de sellado **VS** otros con una sola barra.

FUNCIÓN DE GAS BENEFICIOS

PROLONGA LA VIDA DE LOS ALIMENTOS

Con el gas añadido evita la proliferación de bacterias, reduciendo desperdicios y costos.

CONSERVACIÓN DE FRESCURA

La inyección de gas ayuda a preservar la frescura de los alimentos, especialmente aquellos propensos a la oxidación.

EVAC-20P



Mira el video demostrativo

Para el suministro de gas se puede adquirir fácilmente en:



Líder en gases industriales en México.



DIMENSIONES EVAC-20P

a) Ancho: 60 cm
b) Profundidad: 65 cm
c) Altura: 100 cm
d) Cámara de vacío: 55 x 55 x 9 cm
Peso: 110 kg

SERVICIO Y REFACCIONES DISPONIBLES
Contamos con una red de centros de servicio en toda la república
rhino.mx/servicio.html



Distribuido por:
Contacto:
Tel:

Rhino Maquinaria S.A. de C.V.
Tel: 55 4429 0229
e-mail: info@rhino.mx
rhino.mx

EMPACADORA AL VACÍO CON FUNCIÓN DE GAS

EVAC-20P

DOBLE BARRA DE
SELLADO (51 CM)

TAPA TRANSPARENTE
DE POLIETILENO



CON PINZAS
SUJETADORAS QUE
PERMITEN LA ENTRADA
DE GAS

INDICADORES

Identifica el paso de cada
proceso de empacado



PANEL

Configura tu proceso
de empacado



AÑADE GAS

Y prolonga la vida
de los alimentos

*GAS NO INCLUIDO

Sólo conecta
el gas



Capacidad de
bomba
20 m³/h

900 watts
de potencia
de vacío

VOLTAJE
110V 60Hz



Llantas para
transportación
con freno

CO₂

TABLA GENERAL DE SUGERENCIAS PARA EL EMPACADO CON GAS

ALIMENTOS



PRODUCTOS DE
PANADERÍA



CARNES ROJAS
CRUDAS



MARISCOS,
CRUSTÁCEOS
MOLUSCOS



COMIDAS
PREPARADAS



FRUTAS Y
VERDURAS



AVES
CRUDAS



QUESOS
DUROS



QUESOS
RALLADOS Y
BLANDOS

RECOMENDACIÓN DE MEZCLA DE GAS	O ₂	/	70%	30%	/	5% - 5%	/ - 80%	/	/
	CO ₂	50% - 70%	30%	40% - 70%	30% - 50%	5% - 5%	30% - 20%	100%	100%
N ₂	50% - 30%	/	30% - 30%	70% - 50%	90% - 90%	70% - /	/	/	
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO MÁXIMO 8°C	0° C TO + 5° C	-1° C TO + 2° C	-1° C TO + 2° C	0° C TO + 3° C	0° C TO + 3° C	1° C TO + 2° C	0° C TO + 5° C	0° C TO + 5° C	
VIDA ÚTIL ALCANZABLE CON EMPACADO	SIN GAS	4 a 14 días	5 a 8 días	2 a 3 días	2 a 7 días	2 a 7 días	4 a 7 días	1 a 4 semanas	
	CON GAS	4 a 12 semanas	4 a 14 días	4 a 6 días	4 a 12 semanas	7 a 35 días	10 a 21 días	3 a 13 semanas	