



Empacadora al vacío

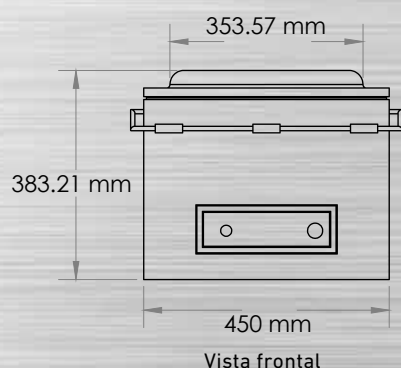
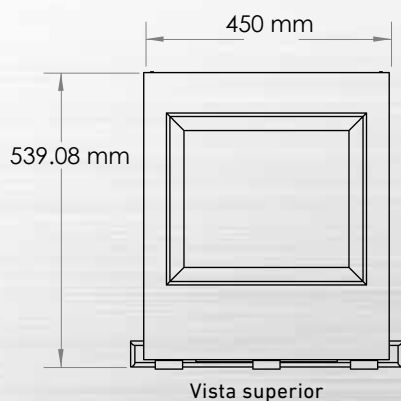
EVK-20

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 costo de mantenimiento.





Capacidad de bomba:	16m ³ /hr
Área de la cámara:	27.972 cm ³
No. de barras selladoras:	1 Barra
Tiempo de ciclo:	20-40 s
Voltaje:	110 v
Dimensiones de la cámara:	



EMPACADORA AL VACIO

Empacadora al vacío

EVK-20

Cámara embosada con ángulos redondeados para una limpieza fácil.

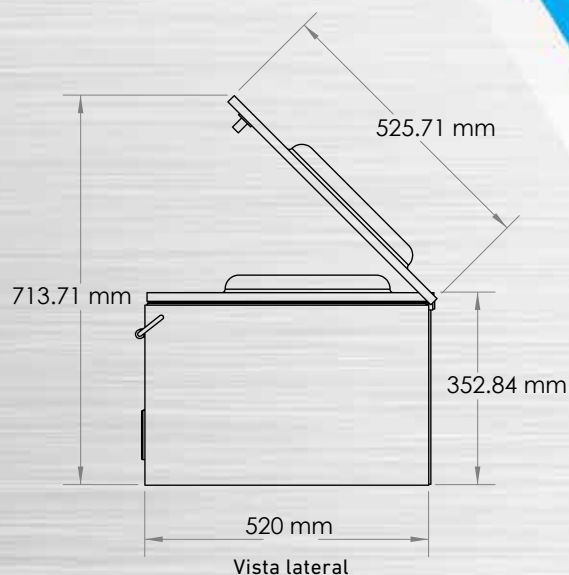
Placas de inserción para un ciclo más rápido y una mejor colocación del producto.

Tecla STOP para un paro parcial o completo del ciclo.

Recordatorio automático de cambio de aceite.

Nivel final de vacío de 99,8% (2 mbar).

Función de diagnóstico asistido para mantenimiento preventivo.



Distribuido por Imbera México

Carretera México Tequisquiapan km 3.2
Zona Industrial Valle de Oro
CP. 76803
San Juan del Río, Querétaro

WWW.IMBERACOOING.COM