

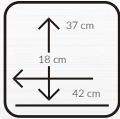


Empacadora al vacío

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 vacío

EVK-20

Cámara embosada con ángulos redondeados para una limpieza fácil.

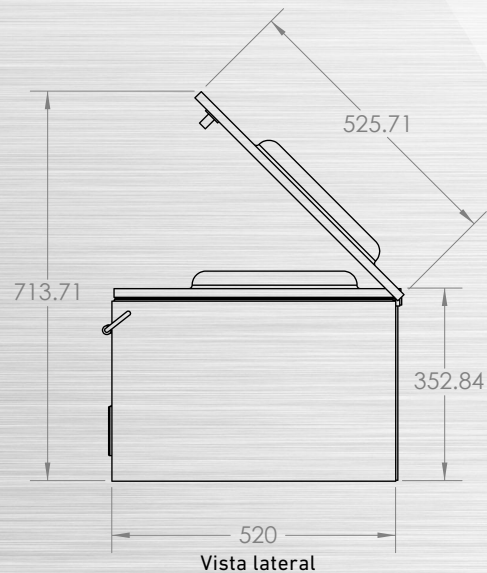
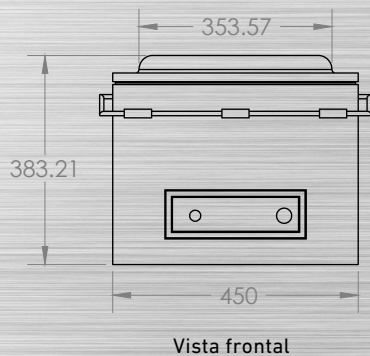
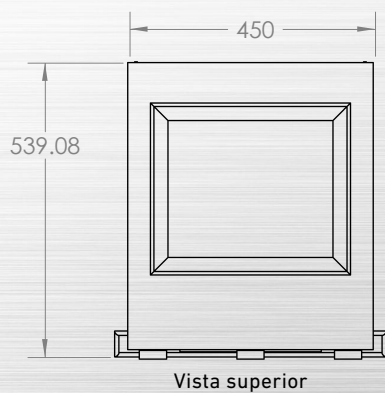
Placas de inserción para un ciclo más rápido y una mejor colocación del producto.

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.



Medidas expresadas en milímetros



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