EVAC-4P

NUEVO

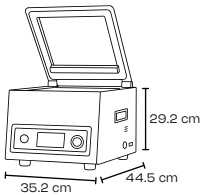
4m³/h CAPACIDAD



Capacidad de bomba	4 m³/h
Capacidad de vacío	150 W
Potencia de sellado	270 W
Voltaje	120 V / 60 Hz (monofásico)
Material de cámara y gabinete	Acero inoxidable de grado alimenticio
Material de tapa	Poliacrilato

- Barra de sellado de 26 cm
- Función de extracción externa

Ver ficha técnica



EVAC-20

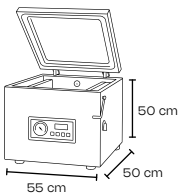
20m³/h CAPACIDAD



Capacidad de bomba	20 m³/h
Capacidad de vacío	900 W
Potencia de sellado	500 W
Voltaje	110 V / 60 Hz (monofásico)
Material de cámara y gabinete	Acero inoxidable de grado alimenticio
Material de tapa	Poliacrilato

- 5 ciclos preconfigurados
- Barra de sellado de 41 cm

Ver ficha técnica



EVAC-8

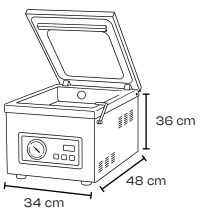
8m³/h CAPACIDAD



Capacidad de bomba	8 m³/h
Capacidad de vacío	400 W
Potencia de sellado	150 W
Voltaje	110 V / 60 Hz (monofásico)
Material de cámara y gabinete	Acero inoxidable de grado alimenticio
Material de tapa	Poliacrilato

- 5 ciclos preconfigurados
- Barra de sellado de 27 cm

Ver ficha técnica



EVAC-20P

20m³/h CAPACIDAD



Capacidad de bomba	20 m³/h
Capacidad de vacío	900 W
Potencia de sellado	600 W
Voltaje	110 V / 60 Hz (monofásico)
Material de cámara y gabinete	Acero inoxidable de grado alimenticio
Material de tapa	Poliacrilato

- Doble barra de sellado de 51 cm
- 4 ruedas para facilitar el desplazamiento

El suministro de gas (nitrógeno (N_2) o dióxido de carbono (CO_2) debe adquirirse en establecimientos especializados en gases industriales.

Función de gas

Durante el proceso de vacío, se introduce gas (CO_2) a través de una boquilla. Este gas ayuda a los alimentos a:

Reducir la oxidación
Conservar la frescura
Extender la vida útil

Ver ficha técnica

