

EMPACADORAS AL VACÍO Profesional - (Sobre Mesa)

*Empacadoras al Vacío tipo campana (Sobre Mesa). Para Piezas Enteras, Quesos, Despresados de Pollo, Pavo, Gallina, Conejo, Carnes de Res y Cerdo, Pescados, Mariscos, Pulpa de Fruta, Pan, Fiambres y Embutidos. Robusta estructura en Acero Inoxidable de fácil limpieza. Manejo sencillo, preciso y veloz. Extiende la vida de sus alimentos (evitando la proliferación de bacterias o gérmenes por el contacto con el aire). Preserve y exhiba sus productos sin alterar las cualidades nutritivas, textura, color y sabores, brindando una excelente presentación. * Cuenta con sistema para inyección de Gas Inerte (indispensable para el empaqueo de Pescados o Mariscos crudos).*

Modelo	Dimensiones de Cámara	Dimensiones Barra Sellado	Panel de Mando	Bomba de Succión	Potencia Vacum Energía	Peso	Dimensiones (L x P x H)
VAC457-1T	45,7 x 40 x 12 cm	1 Barra T/S L = 395 mm E= 10 mm	Digital	20 Mts. Cúbicos/hora 1.33 Kpa	1,34 Hp 1 Kw 110V/60Hz	106 Kg	67 x 69x 36 cm
VAC457-2T	45,7 x 40 x 12 cm	2 Barra T/S L = 457mm E= 10 mm	Digital	20 Mts. Cúbicos/hora 1.33 Kpa	1,34 Hp 1 Kw 110V/60Hz	106 Kg	67 x 69x 36 cm



VAC 457 1T (1 Barra Termo-sellado)
VAC 457 2T (2 Barra Termo-sellado)
(Sistema Inyección p/gas inerte)

