



MAS REFRIGERACION Y EQUIPOS

Empacadora al vacío

EVD-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.

 **PROTEK**



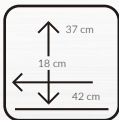
MAS Refrigeracion y Equipos
Para Supermercados



www.masrefrigeracion.mx



8181919050 / 81 1538 7503

Capacidad de bomba:	16m³/hr
Área de la cámara:	27.972 cm³
No. de barras selladoras:	1 Barra
Tiempo de ciclo:	20-40 s
Voltaje:	110 v
Dimensiones de la cámara:	

Empacadora al vacío

EVD-20

Cámara embosada con ángulos redondeados para una limpieza fácil.

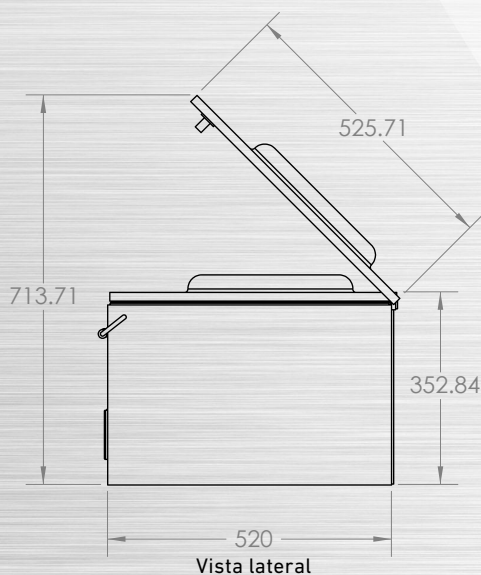
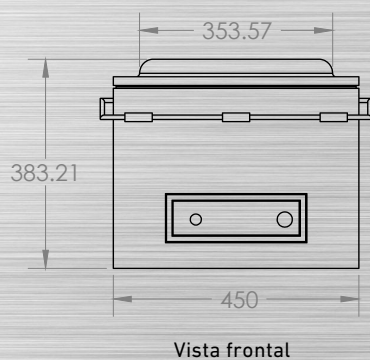
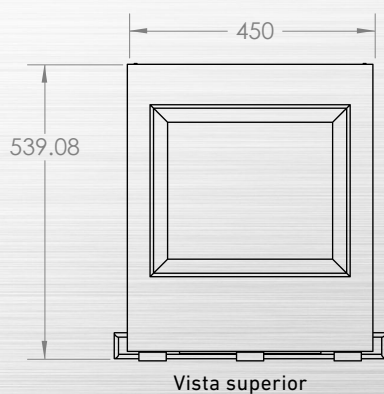
Placas de inserción para un ciclo más rápido y una mejor colocación del producto.

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