EQUIPO AL ALTO VACÍO
MODELO SV250

Gastronomía

EL COMPLEMENTO PERFECTO CONSERVANDO LOS ALIMENTOS

Ventajas competitivas:

Podrá mantener los alimentos más frescos durante más tiempo en el refrigerador, congelador y despensa.

Elimina eficazmente el aire y extiende la frescura hasta cinco veces más tiempo que los métodos de conservación normales.

Sistema de vacío de cámara, que ofrece dos ventajas distintas sobre las unidades de tipo bolsa externas que no son de cámara. En primer lugar, se puede lograr un nivel mucho más alto de vacío, lo que significa una vida útil más larga para los alimentos que empaqueta.

En segundo lugar, los líquidos y los alimentos ricos en líquidos pueden empaquetarse al vacío de manera efectiva. Alimentos como carnes frescas, pescado, sopas, guisos, etc. ya no son un problema para el paquete al vacío. Las verduras marinadas y las carnes se envasan rápidamente con facilidad, y no hay desorden.

* IDEAL PARA EMPACAR TODO TIPO DE ALIMENTO
* MEJOR CONSERVACION DE ALIMENTOS HASTA 5 VECES

RESULTADOS:

· Perfectos y de excelente calidad

CARACTERISTICAS TÉCNICAS

REFERENCIA

Dimensiones (Ancho x Largo x Alto)	0.56.8 X 0.42.9 X 0.27.7 m
Temperatura de trabajo	5º - 99º C
Volumen de trabajo con agua	28 Lt
Conexión eléctrica	110-120V/60 Hz

Desde 1974
Grupo Empresarial Alpha

www.euromexservice.com