

EMPACADORA ALTO VACÍO A PISO ALPHA
MODELO: ALPHA V508
CÓDIGO: EVAC00003



Diseñada para satisfacer las necesidades del sector gastronómico. Es ideal para la conservación de alimentos, manteniendo su frescura y prolongando su vida útil al eliminar el aire del empaque. Con un diseño robusto y fácil de usar, es perfecta para restaurantes, catering, y cualquier establecimiento culinario que requiera un almacenamiento eficiente de sus productos.

Control de Operación: Panel digital

- Sellado por pulsos
- Función de marinado
- Modo de sellado únicamente
- Ajuste de tiempo de sellado y vacío

Conservación Óptima: Mantiene los alimentos frescos por más tiempo al eliminar el oxígeno que causa la oxidación y el crecimiento bacteriano.

Eficiencia Energética: Bajo consumo de energía para un uso prolongado.

Fácil Limpieza: Su diseño en acero inoxidable facilita la limpieza y garantiza la higiene.

Operación Intuitiva: Panel de control fácil de usar con múltiples funciones para adaptarse a diferentes necesidades culinarias.

Aplicaciones

Conservación de carnes, pescados, frutas, verduras y productos lácteos.

Preparación de alimentos para cocción sous-vide.

Almacenamiento de productos secos y alimentos preparados.

Marinado rápido de carnes y otros productos.

Requerimientos de interconexión:

Preparaciones	Empacadora de Vacío
 ELÉCTRICA	220V, 2F, 60 Hz

Solicite información adicional o especificaciones a su asesor de ventas

Bomba de vacío **40m³/h**
Dimensiones Externas **600 X 652 X 1,016 mm**
Dimensiones de la Cámara **52 X 21 X 178 mm**
Longitud de Barra de Sellado **2 de 508 mm**
Conexión Eléctrica **220V/2F/60Hz**



Servicio Técnico
55 5352 8252
55 5352 4471

atención@euromexservice.com
www.euromexservice.com

Las imágenes contenidas en esta ficha técnica son de carácter ilustrativo y son utilizadas como referencia.