LINEA: EMPACADORA AL VACIO
MODELO: PACK3

Las empacadoras al vacío BBG están diseñadas para empacar y a la vez alargar la vida útil de los alimentos, conservando sus características esenciales, dando una presentación impecable y generando un valor agregado al producto final. Ideales para empacar cualquier producto en negocios de alimentos

USOS PRINCIPALES :

- Productores de cárnicos
- Fabricas de queso
- Restaurantes
- Salsamentarías
- Charcuterías
- Frigoríficos

BENEFICIOS :

- Aumenta hasta 12 veces la vida útil de sus productos
- Conserva la frescura, olor, sabor , texturas y calidad de sus productos
- Sus alimentos y productos NO se oxidan
- Mejora su presentación
- Evita la contaminación de olores y sabores
- Optimiza espacios de almacenamiento

CARACTERISTICAS PRINCIPALES:

CARACTERISTICAS	EMPACADORA PACK 3
FABRICACION:	Construida en acero inox
POTENCIA BOMBA:	12m3/h - 8FPM
VOLTAJE:	110V/60HZ.
DIMENSIONES DE LA CAMARA:	39 x 30 x 12 cm.
DIMENSIONES DE LA MAQUINA:	49 x 34 x 33 cm.
BARRAS DE SELLADO:	1
TAMAÑO REGLA DE SELLADO:	26cm.
PESO:	40Kg.