



LINEA: EMPACADORA AL VACIO
MODELO: PACK6-DOBLE



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 a l producto final. Ideales para empacar alimentos en plantas de procesamiento.



USOS PRINCIPALES :

- Productores de cárnicos
- Fabricas de queso
- Restaurantes
- Plantas de procesamiento
- Salsamentarías
- 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 PACK6-DOBLE
FABRICACION:	Construida en acero inoxidable
POTENCIA BOMBA:	Cuatro bombas (TOTAL 80m3/h)
VOLTAJE:	220V/60HZ.
DIMENSIONES DE LA CAMARA:	60x 40 x 18 cm.
DIMENSIONES DE LA MAQUINA:	146 x 65 x 100 cm.
BARRAS DE SELLADO:	4 reglas
TAMAÑO REGLA DE SELLADO:	60cm.
PESO:	280Kg.