

EMPACADORAS AL VACIO

Aumenta de 2 a 12 veces **más**
la vida de sus productos

- Aplicaciones
- * Empacadoras
 - * Tiendas de autoservicio
 - * Carnicerías
 - * Empresas exportadoras de alimentos
 - * Restaurantes
 - * Obradores
 - * Fabricantes de queso
 - * Etc.

MODELO
EVD-2C76



MODELO
EVD-48
EVD-76

Cámara amplia con 2 y 4 barras de sellado, según modelo
Gran capacidad de producción de empaques
Cubierta alta para productos grandes
Completamente automática
Bomba alemana Busch muy confiable

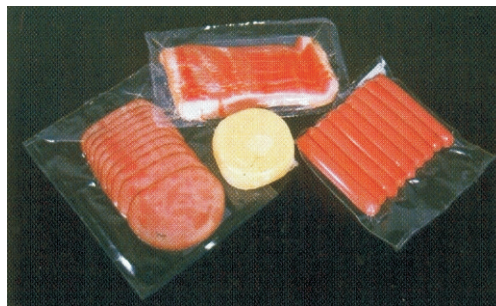


Las empacadoras al vacío Torrey además de ofrecerle alargar la vida de los productos (dependiendo del producto), ayudan a conservar la frescura de los mismos y reducir la merma del producto por pérdida de humedad, es decir, el peso que se empaqueta es el mismo que se vende.

- ▶ Evita contaminación de olores y sabores. Le permite mantener diferentes tipos de productos en una misma área sin que exista mezcla de olores y/o sabores.
- ▶ Mantiene la calidad de sus productos y se conservan frescos por un mayor periodo de tiempo
- ▶ Panel de control digital. El equipo cuenta con nueve memorias, en donde se pueden programar nueve ciclos de empaquete diferentes.
- ▶ Mayor higiene y mejor presentación del producto, sus productos los podrá manejar y entregar a sus clientes de una manera más higiénica y con una mejor presentación.
- ▶ Mejora la exhibición. Evitando quemaduras por congelación y pérdida de humedad permitiendo aumentar la vida del producto en exhibición.

DIMENSIONES

MODELO	EVD-48	EVD-76	EVD-2C76
Dimensiones exteriores	70 x 69 x 103 cm	70 x 69 x 103 cm	106 x 88 x 107 cm
Dimensión de Cámara	50 x 52 x 20 cm	50 x 52 x 20 cm	45 x 58 x 23.5 cm
Tamaño de la barra selladora	52 cm	52 cm	45 cm
Número de Cámaras	1	1	2
Número de Barras	2	2	4
Potencia de la bomba	40 m ³ x hr	63 m ³ x hr	63 m ³ x hr
Ciclo	15 a 20 seg	15 a 40 seg	15 a 40 seg
Voltaje	220/3/60	220/3/60	220/3/60



PANEL DE CONTROL

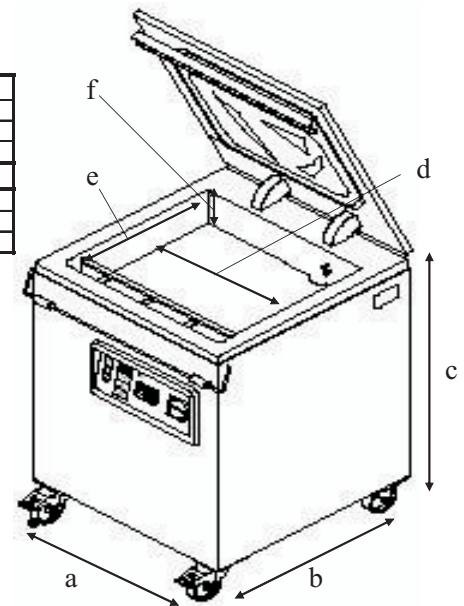
¿QUE ES EL EMPACADO AL VACIO?

El empaquetado al vacío es un proceso en el que se coloca el producto a empaquetar en una bolsa, se extrae todo el aire gracias a su potente bomba y es sellada mediante la barra selladora de las empacadoras al vacío TORREY.

Al extraer el aire que existe entre la bolsa y el producto, no hay oxígeno que pueda desarrollar las bacterias que inician el proceso de descomposición de los productos alargando su tiempo de almacenaje y exhibición conservándolos frescos por más tiempo.



Modelo	EV-48 / EV-76	EV-105
a	59.5 cm	134 cm
b	63 cm	65 cm
c	104 cm	120 cm
CAMARA		
d	51 cm	60 cm
e	50 cm	42 cm
f	18.5 cm	17 cm



DISTRIBUIDO POR



TODA LA INFORMACION ESTA SUJETA A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO

Producto	Vida normal en refrigeración sin vacío	Vida normal en refrigeración con vacío
Carne fresca	2-4 días	hasta 5 veces más
Aves	4-7 días	hasta 3 veces más
Carne cocida	2 días	hasta 12 veces más
Pescado fresco	2-3 días	hasta 2 veces más
Quesos	2-3 semanas	hasta 3 veces más
Pizza	4-7 días	hasta 3 veces más
Frutas y vegetales	2-14 días	hasta 3 veces más
Deshidratados	4-8 meses	hasta 3 veces más

LA MEJOR OPCION

TORREY ofrece una gran cantidad de refacciones y accesorios para satisfacer las necesidades de sus clientes además este producto está garantizado y cumple

