



**LINEA: EMPACADORA AL VACIO**  
**MODELO: PACK4**



Las empacadoras al vacío BBG están diseñadas para empa-  
car y a la vez alargar la vida útil de los alimentos, conser-  
vando sus características esenciales, dando una presenta-  
ción impecable y generando un valor agregado al pro-  
ducto final. Ideales para empaclar cualquier producto en  
negocios de alimentos



### USOS PRINCIPALES :

- Productores de cárnicos
- Fabricas de queso
- 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	EMPACADORA Pack4-1	EMPACADORA Pack4-2
FABRICACION	Construida en acero inox	Construida en acero inox
POTENCIA BOMBA	20m3 / h	20m3 / h
VOLTAJE	110V/60HZ	110V/60HZ
DIMENSIONES DE LA CAMARA	42 x 43.5 x 14 cm	42 x 43.5 x 14 cm
DIMENSIONES DE LA MAQUINA	54 x 49 x 56 cm	54 x 49 x 56 cm
BARRAS DE SELLADO	1	2
TAMAÑO REGLA DE SELLADO	40cm	40cm
PESO	84Kg	85Kg