Empacadora al vacío Henkelman

Conserva e incrementa la durabilidad de tus productos

"Al empacar al vacío, evita la proliferación de bacterias y alarga la vida del producto"

EMPACADORAS AL VACÍO
MODELOS: ACD-66D
ACD-88D
ECD-110D

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Mantiene frescos tus alimentos.
- Para empacar carnes, carnes frías, quesos, alimentos preparados, pescados, mariscos, etc...

Descripción

> La empacadora al vacío de doble cámara te permiten duplicar tu producción, ya que mientras acomodas en una cámara, se hace el vacío en la otra. Al eliminar el oxígeno de los productos te ayuda a conservar y alargar la vida de anaquel de tus productos hasta 5 veces, además de que mejoras la presentación, te sirven para facilitar su manejo y muchos beneficios más .

Beneficios

Mejora la presentación

Empacando al vacío obtendrás una presentación profesional, puedes personalizarlo con bolsas diseñadas para su empresa

Aumenta la vida de anaquel

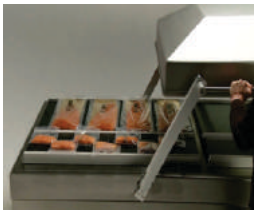
Empacando al vacío retiras hasta el 99.9% del oxígeno en el paquete, por lo tanto mata las bacterias y aumenta la vida de anaquel de tus productos entre 2 y 5 veces mas (depende del manejo). Reduce tu merma hasta en un 25%.

Producto fresco

Puedes empacar al vacío todo tipo de productos, piezas completas de carne, piezas de pollo, pollos completos, pescados, filetes de pescado, mariscos, quesos, carnes frías, jamones, alimentos preparados, salsas, sopas, café, granos, frutas, verduras, y muchas más tanto de alimentos como PRODUCTOS INDUSTRIALES.

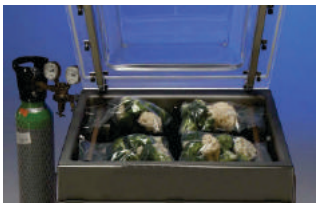
Transporte

Al empacar al vacío también obtendrás del beneficio de que tu producto va a estar protegido en el transporte y te va a permitir menos problemas en el traslado y que al reducir el volumen bajara el COSTO del transporte.



Opciones adicionales

* Inyección de gas inerte.
* Tarjeta inteligente.
* Impresora.
* Diferentes opciones de sello, sello ancho y corte, sello biactivo, doble sello.



Grupo Henkelman

Empresa Holandesa líder mundial especializada en la innovación y fabricación de empacadoras al vacío.

ORIGINAL HENKELMAN vacuum systems

HECHO EN HOLANDA

Datos técnicos

Modelo	ACD-66D	ACD-88D	ECD-110D
Barras y distancia entre barras mm	(4) 660x760 (4) 880 x550	(4) 880x870	(4) 1,100x730 (4) 1,000x850 (6) 1,100x470
Dimensiones cámara mm	880x550x280	870x880x280	730x1,110x280
Dimensiones equipo mm	1,160x1,545x1,105	1,269x1,965x1,105	1,210x2,420x1,130
Bomba de vacío	160m³/h	300 m³/h	300 m³/h
Alimentación eléctrica	220 V / 60 HZ / 3 PH		

(55)1204 0851 info@averyberkel.com.mx cobacorpmex.com