



EMPACADORAS AL VACIO

**Aumenta de 3 a 5
veces la vida
de sus productos**

Aplicaciones

- Empacadoras
- Tiendas de autoservicio
- Carnicerías
- Empresas exportadoras de alimentos
- Restaurantes
- Negocios de comida rápida
- Fabricantes de queso
- Etc.



**MODELO
EV-20**



**MODELO
EV-8**

- Cámara y máquina construida sólidamente en Acero Inoxidable
- Cámara sin cableado que facilita su limpieza
- Cubierta alta para productos grandes
- Completamente automática
- Bomba alemana Busch muy confiable



EMPACADORAS AL VACIO MODELOS EV-4, EV-8, EV-16, EV-20 y EV-60

DIMENSIONES

| MODELO | EV-4 | EV-8 | EV-16 | EV-20 |
|------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Dimensiones exteriores | 33 x 46 x 33 cm | 33 x 46 x 38 cm | 42 x 52 x 42 cm | 55 x 58 x 47 cm |
| Dimensión de Cámara | 28 x 36 x 13 cm | 28 x 36 x 13 cm | 32 x 34 x 13 cm | 42 x 37 x 17 cm |
| Tamaño de la barra selladora | 27 cm | 27 cm | 32 cm | 42 cm |
| Potencia de la bomba | 4 m ³ x hr / 0.4 Kw | 8 m ³ x hr / 0.4 kw | 16 m ³ x hr / 0.5 Kw | 16 m ³ x hr / 1.6 Kw |
| Ciclo | 40 a 60 seg | 20 a 45 seg | 10 a 30 seg | 20 a 40 seg |
| Voltaje | 115/60 | 115/60 | 115/60 | 115/60 |

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 empaca 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 del producto** y Sus productos se conservarán frescos por un mayor periodo de tiempo
- ▶ **Cámara de vacío sin cableado** que facilita su limpieza
- ▶ **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.



¡Es muy fácil empacar al vacío!



1. Encienda el equipo

Dependiendo del nivel de vacío y sellado deseado ajustar los respectivos controles. Se sugiere iniciar en el nivel No. 2 para determinar un nivel de referencia inicial.



Introducir el empaque (bolsa especial para empaque al vacío) con producto en la cámara de vacío del equipo.

Cerrar la tapa de acrílico del equipo ejerciendo una breve y ligera presión sobre ésta hasta que el equipo empiece su funcionamiento.



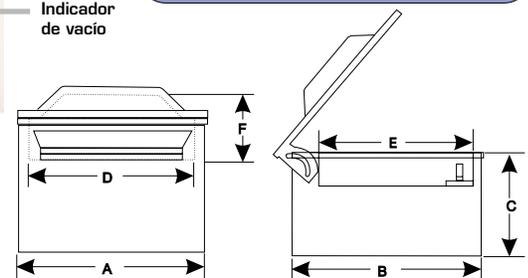
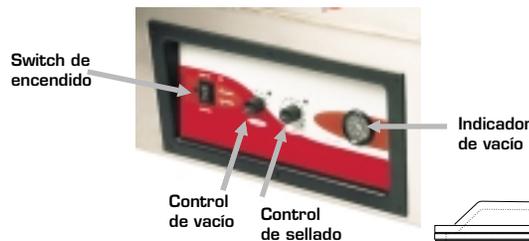
El producto estará debidamente empacado, sellado y listo para su almacenamiento.

¿QUE ES EL EMPACADO AL VACIO?

El empacado al vacío es un proceso en el que se coloca el producto a empacar 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

PANEL DE CONTROL ANALÓGICO DE FÁCIL OPERACIÓN



| Modelo | EV-4 | EV-8 | EV-16 | EV-20 |
|--------|---------------|---------------|---------------|-------------|
| A | 33 cm/12.9" | 33 cm/12.9" | 41.5 cm/16.3" | 55 cm/21.6" |
| B | 46 cm/18.1" | 46 cm/18.1" | 52 cm/20.4" | 58 cm/22.8" |
| C | 33 cm/12.9" | 38 cm/14.9" | 41.5 cm/16.3" | 47 cm/18.5" |
| D | 28 cm/11" | 28 cm/11" | 32 cm/12.5" | 42 cm/16.5" |
| E | 36.5 cm/14.3" | 36.5 cm/14.3" | 34 cm/13.3" | 37 cm/14.5" |
| F | 13 cm/5.1" | 13.5 cm/5.3" | 13.5 cm/5.3" | 17 cm/6.6" |

DISTRIBUIDO POR



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 con los estándares de calidad internacional.



| 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 |