TOR REY M.R.

www.empacadorastorrey.com

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
* Negocios de comida rápida
* Fabricantes de queso
* Etc.

MODELO EVD-16

MODELO EVD-4 EVD-8

MODELO EVD-20

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 EVD-4, EVD-8, EVD-16 y EVD-20

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

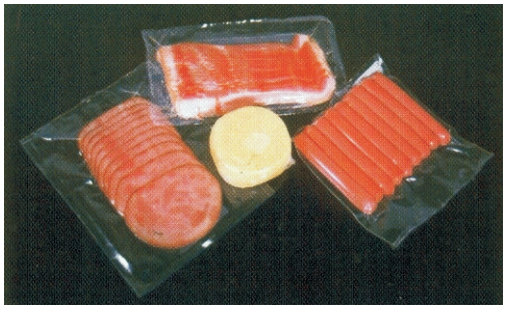
- Cámara de vacío sin cableado que facilita su limpieza

- 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.

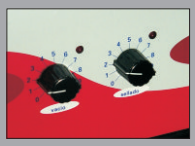
DIMENSIONES

MODELO	EVD-4	EVD-8	EVD-16	EVD-20
Dimensiones exteriores	33 x 45 x 29.3 cm	33 x 45 x 29.3 cm	33 x 52.5 x 38.5 cm	49 x 52 x 43.5 cm
Dimensión de Cámara	28 x 31 x 8.5 cm	28 x 31 x 8.5cm	35 x 37 x 15 cm	42 x 37 x 18 cm
Tamaño de la barra selladora	27 cm	27 cm	36 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	25 a 60 seg	15 a 35 seg	15 a 30 seg	25 a 60 seg
Voltaje	110/1/60	110/1/60	110/1/60	110/1/60

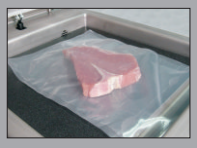


¡Es muy fácil empacar al vacío!

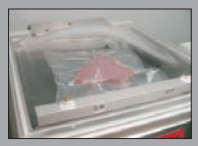
1. Encienda el equipo



2. 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.



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



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

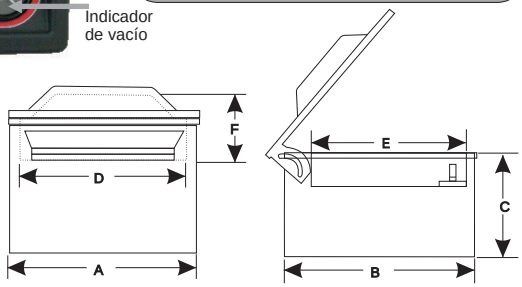
El producto estará debidamente empacado, sellado y listo para su almacenamiento.

PANEL DE CONTROL ANALÓGICO DE FÁCIL OPERACIÓN

¿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



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"

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

DISTRIBUIDO POR

TODA LA INFORMACION ESTA SUJETA A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO