



MASTERVAC®

Maestría en innovación con pasión

EcoVac®



El sistema de empaque al vacío **EcoVac®** de **MASTERVAC®** es un sistema innovador, sostenible y amigable con el medio ambiente, que permitirá tener tus alimentos frescos durante más tiempo, sin destruir sus estructuras ni agregar gases inertes, además podrá desarrollar nuevas recetas como marinados y encurtidos con mayor eficiencia y mejores resultados.

El sistema **EcoVac®** le permitirá ahorrar en empaques plásticos ya que los azafates (contenedores) son muy resistentes, son libres de BPA, se pueden usar para refrigerar sus alimentos extendiendo aún más su vida útil, además son lavables y lo más importante para el medio ambiente, ¡son reutilizables!

Con el sistema **EcoVac®** con el que ayudara al medio ambiente y que cumple con todos los requerimientos INVIMA y HACCP ¡llevará su negocio a un nivel superior!.



Principales Ventajas De Usar El Sistema **EcoVac®**:

- ✓ Gran reducción en consumo de bolsas plásticas.
- ✓ Reducción de mermas por sinéresis del alimento.
- ✓ Alimentos más frescos, mejor higiene, mayor seguridad.
- ✓ Reutilización del mismo empaque, higienizable, desinfectable.
- ✓ Ideal para los métodos de cocción actuales como "Cook & Chill".
- ✓ Almacenamiento sin transferencia de olores, sabores u otros.
- ✓ Optimiza el manejo de inventarios, logística en cocina, marcado, loteado e identificado de los alimentos.
- ✓ Hacer vacío en un recipiente no colapsible, permite que no se dañe la estructura física del alimento (Ensaladas, galletas, postres, frutas, etc..)

Aplicaciones:

- ✓ Marinado, maduración y/o conservación de cárnicos.
- ✓ Conservación de embutidos reduciendo la deshidratación.
- ✓ Fabricación de encurtidos de frutas y/o vegetales
- ✓ Conservación de pescadería y mariscos
- ✓ Maduración y conservación de quesos y derivados lácteos
- ✓ Conservación de harinas y/o semillas
- ✓ Fácil empaque de salsas y líquidos en general



By:

VR&A
SYSTEMS LTDA

info@vrasystemslda.com

Calle 162 No. 95-48 / Zip 111161 Bogotá – Colombia

Phone: +57 (1) 5372572 / 6842714 • Mobile: +57 317 4720810

www.vrasystems.com



MASTERVAC®

Maestría en innovación con pasión

EcoVac®



Tapa de Policarbonato
Resistente e higienizable

Válvula de Presurizado
Permite la aireación del recipiente y la apertura del mismo

Ducto de Aspiración
Elevado para evitar y/o reducir la aspiración de líquidos o polvos.

Gran Capacidad
Logra mayor capacidad y resistencia del recipiente en poco espacio

Empaque de Tapa
Resistente e higienico.

Policarbonato libre de BPA
En el cuerpo del recipiente, lo que lo hace apto para alimentos.



En Que Equipos Se Puede Usar El Sistema EcoVac®:

En nuestra línea de catering encontrará disponible la tecnología **Ecovac®** (Sistema de empaque al vacío en azafates de acero inoxidable o policarbonato reutilizables), que ahorrara dinero para su negocio y le impulsara a la **innovación sostenible**

- ✓ MASTERVAC® - VP260
- ✓ MASTERVAC® - VP420
- ✓ MASTERVAC® - VP520
- ✓ MASTERMEAT® - TVMINI



Catering Line

Donde Usar El Sistema EcoVac®:

- ✓ Casinos
 - ✓ Hoteles
 - ✓ Laboratorios
 - ✓ Restaurantes
 - ✓ Domicilios y delivery
 - ✓ Pequeñas Industrias
 - ✓ Catering y pequeñas cocinas
 - ✓ Trastienda y almacenes de retail
- Y hasta donde su creatividad llegue...

Detalles Técnicos Sistema EcoVac®:			
	Small	Medium	Large
Capacidad de recipientes:	0,7 Lt	1,4Lt	2,4 Lt
Tamaño de recipientes [Ø / Altura] mm:	100/120	127/140	150/170
Máx. Presión soportable:	1mBar	1mBar	1mBar
Material:	SAN/PC	SAN/PC	SAN/PC
Libre de BPA:	Si	Si	Si
Soporta horneado:	No	No	No
Soporta refrigeración:	Si	Si	Si
Compatible con tumbler TVMINI:	Si	Si	Si
Requiere kit de acople MasterVac®-Ecovac®:	Si	Si	Si



By:



info@vrasystemslda.com
 Calle 162 No. 95-48 / Zip 111161 Bogotá – Colombia
 Phone: +57 (1) 5372572 / 6842714 • Mobile: +57 317 4720810
www.vrasystems.com