

Línea Neutro

Selladora al vacío

VSV-300

Ideal para envasar y sellar alimentos



VENTUS®



Capacidad de equipo

Capacidad de bomba
8m³/h



Dimensiones equipo

Ancho
49.5 cm

Fondo
45 cm

Alto
39 cm



Peso equipo

Peso Neto
40 Kg

Peso Bruto
45 Kg



Especificaciones energéticas

Energía
220v/60Hz

Consumo
0.3kW sellado/0.37kW bomba



Potencia equipo

Potencia
500 W



Información adicional

Dimens. barra
selladora 28x0.8 cm

Dimens. cámara
38.5X28.7X7 cm

Descripción

- Ideal para negocios de venta de carnes, frutas, verduras y granos, hoteles y restaurantes.
- Perfecta para envasar y sellar sus alimentos, extendiendo su vida útil, fresca y sabor original.
- Sellar al vacío previene las quemaduras por el frío del congelador, manteniendo los alimentos a una temperatura controlada.
- Tapa transparente que ofrece una total visibilidad en cada operación.
- Cúpula de alta densidad.
- Controlador digital.
- Estructura y cámara de acero inoxidable.
- Bomba de vacío.
- Una barra de sellado.
- Diseño compacto.
- Fácil uso y limpieza.



CÚPULA DE ALTA DENSIDAD



TABLERO DE CONTROL DIGITAL



ESTRUCTURA DE ACERO INOXIDABLE



SEGURO EN PUERTA

