

Línea Neutro
Selladora al vacío

VSV-400

Ideal para envasar y sellar alimentos



VENTUS®



Capacidad de equipo

Capacidad de bomba
20m³/h



Dimensiones equipo

Ancho
49.8 cm

Fondo
53.6 cm

Alto
49.5 cm



Peso equipo

Peso Neto
65 Kg

Peso Bruto
75 Kg



Especificaciones energéticas

Energía
220v/60Hz

Consumo
0.6kW sellado/0.9kW bomba



Potencia equipo

Potencia
1 200 W



Información adicional

Dimens. barra
selladora 40x1 cm

Dimens. cámara
41x42x10 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.
- Doble barra de sellado, para alta producción.
- Incluye troqueles de letras y números para indentificar los sellados.
- Diseño compacto.
- Fácil uso y limpieza.



CÚPULA DE ALTA DENSIDAD



TABLERO DE CONTROL DIGITAL



ESTRUCTURA DE ACERO INOXIDABLE



SEGURO EN PUERTA

