

Línea Complementarios

Selladora al vacío

VSV-300

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



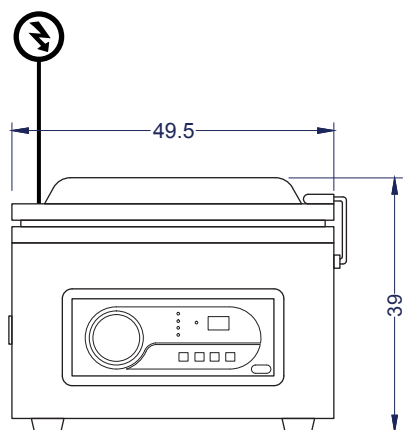
Barra de sellado



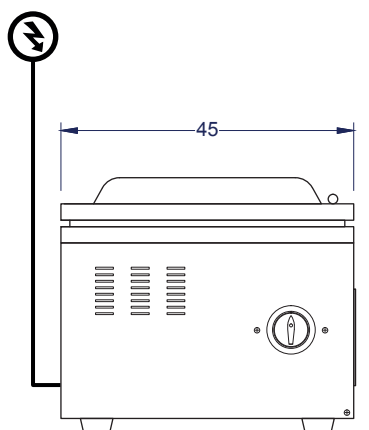
Sistema de cierre
para cámara



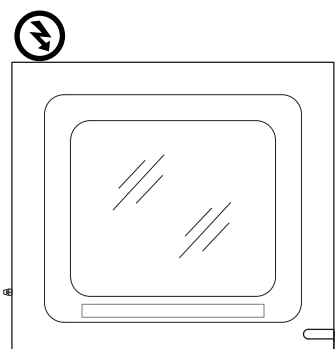
Área extracción
del aire (interior cámara)



Vista Elevación



Vista Izquierda



Vista Planta

Unidad: cm

VENTUS[®]

Características

- Ideal para comercios como almacénes, carnicerías, hoteles y restaurantes.
- Perfecta para envasar y sellar productos y alimentos, extendiendo su vida útil, fresca y sabor original.
- Previene las quemaduras del congelador, manteniéndolo en una atmósfera/temperatura controlada.
- Cámara exterior en acero pintado. Cámara interior en acero inoxidable.
- 2 modos de funcionamiento: Vacío - sellado.
- Bomba de aspirado.
- 1 barra de sellado.
- Tapa transparente que ofrece una total visibilidad en cada operación.
- Diseño compacto, de fácil uso y limpieza.

	Capacidad sellado bomba	8 m ³ /h		
	Dimensiones equipo	Ancho 49.5 cm	Profundidad 45 cm	Alto 39 cm
	Dimensiones cámara	Ancho 35.8 cm	Profundidad 29 cm	Alto 7 cm
	Dimensiones barra sellado	Ancho 28 cm	Alto 0.8 cm	
	Peso	Neto 40 kg	Bruto 45 kg	
	Especificaciones eléctricas	Potencia 0.7 kW	Energía 220V/50Hz	