

Línea Complementarios

Selladora al vacío

VSV-400

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



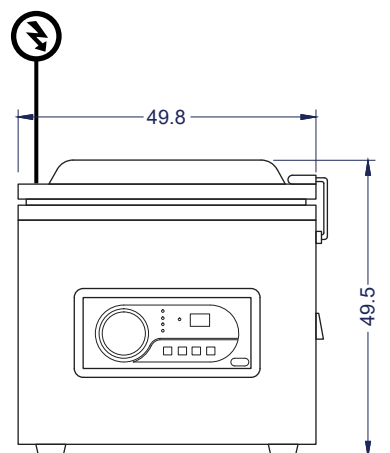
Sistema de cierre para cámara



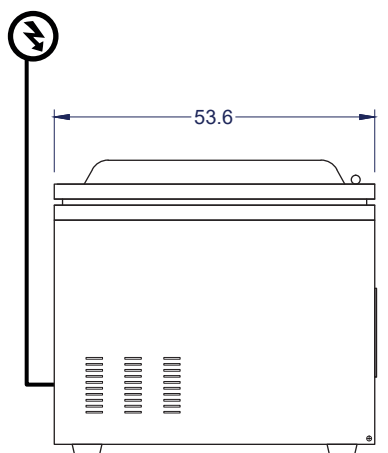
Barra de sellado



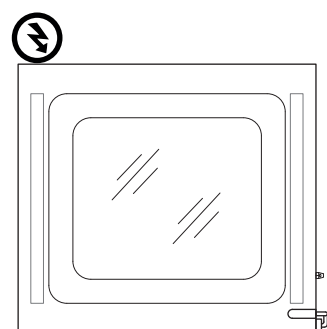
Área extracción del aire (interior cámara)



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.
- Doble barra de sellado.
- Tapa transparente que ofrece una total visibilidad en cada operación.
- Diseño compacto, de fácil uso y limpieza.

	Capacidad sellado bomba	20 m ³ /h		
	Dimensiones equipo	Ancho 49.8 cm	Profundidad 53.6 cm	Alto 49.5 cm
	Dimensiones cámara	Ancho 42 cm	Profundidad 42 cm	Alto 10 cm
	Dimensiones barras sellado	Ancho 40 cm	Alto 1 cm	
	Peso	Neto 65 kg	Bruto 72 kg	
	Especificaciones eléctricas	Potencia 1.5 kW	Energía 220V/50Hz	