

SELLADORA AL VACÍO

Línea Complementarios

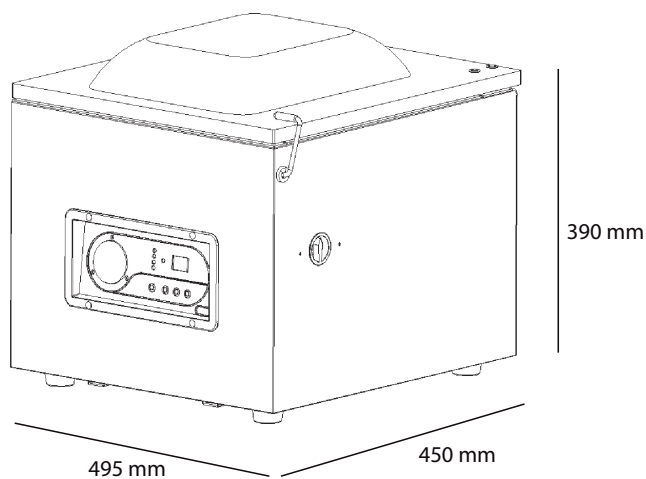
VSV-300



* Fotografía de referencia.



*Kit de repuestos



VENTUS[®]

- Ideal para comercios como almacenes, carnicerías, hoteles, y restaurantes.
- Perfecta para envasar y sellar sus productos /alimentos, extendiendo su vida útil, fresca y sabor original.
- Previene las quemaduras del congelador, manteniéndolo en una atmósfera/temperatura controlada.
- Tapa transparente que ofrece una total visibilidad en cada operación.
- Cámara exterior de acero pintado y cámara interior de acero inoxidable.
- 2 modos de funcionamiento: solo vacío - sellado.
- Bomba de aspirador.
- Una sola banda de sellado.
- Diseño compacto.
- Fácil uso y limpieza.

Modelo	VSV-300
Capacidad Bomba	8 m3/h
Dim. Barra Sellado (mm)	280x8
Dimensiones (mm)	CÁMARA
AnxFonxAI	385x290x70
Dimensiones (mm)	Equipo
Alto	390
Ancho	495
Fondo	450
Energía	220V / 50Hz
Consumo sellador (Kw)	0,3
Consumo Bomba (Kw)	0,4
Peso Neto/Bruto (kg)	40/ 45