

Línea Complementarios

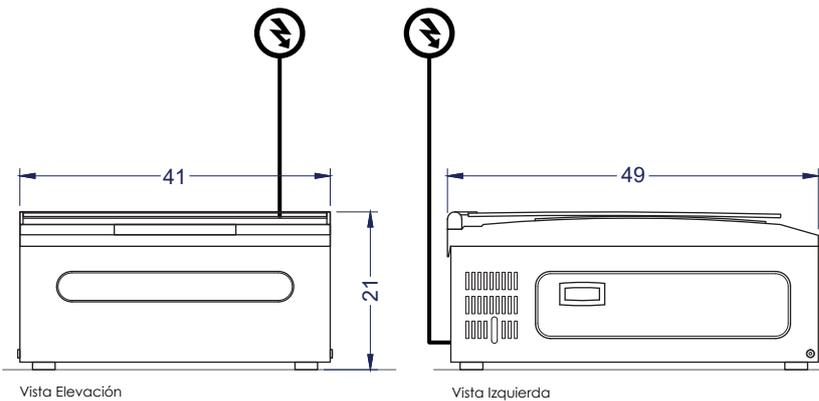
Selladora al vacío

VSV-310

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service

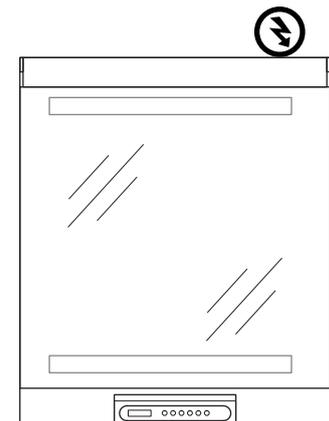


Accesorios



Vista Elevación

Vista Izquierda



Vista Planta

Unidad: cm

VENTUS[®]

Características

- Ideal para comercios como almacenes, 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.
- Incluye accesorio para sellado de contenedores y botellas.

	Capacidad sellado bomba	4 m ³ /h		
	Dimensiones equipo	Ancho 41 cm	Profundidad 49 cm	Alto 21 cm
	Dimensiones cámara	Ancho 33 cm	Profundidad 33 cm	Alto 8 - 11 cm
	Dimensiones barra sellado	Ancho 31 cm	Alto 0.6 cm	
	Peso	Neto 24 kg	Bruto 25 kg	
	Especificaciones eléctricas	Potencia 0.85 kW	Energía 220V/50Hz	