

Línea Neutro  
Selladora al vacío

# VSV-300

Ideal para envasar y sellar alimentos



# VENTUS®



Capacidad de equipo

Capacidad de bomba  
8m<sup>3</sup>/h



Dimensiones equipo

Ancho  
49.5 cm

Fondo  
45 cm

Alto  
39 cm



Peso equipo

Peso Neto  
40 Kg

Peso Bruto  
45 Kg



Especificaciones energéticas

Energía  
220v/60Hz

Consumo  
0.3kW sellado/0.37kW bomba



Potencia equipo

Potencia  
500 W



Información adicional

Dimens. barra  
selladora 28x0.8 cm

Dimens. cámara  
38.5X28.7X7 cm



CÚPULA DE  
ALTA DENSIDAD



TABLERO DE  
CONTROL DIGITAL



ESTRUCTURA  
DE ACERO  
INOXIDABLE



SEGURO  
EN PUERTA

## 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.
- Una barra de sellado.
- Diseño compacto.
- Fácil uso y limpieza.