Línea Neutro

Selladora al vacío

VSV-300

Ideal para envasar y sellar alimentos



Capacidad de equipo	Capacidad de bomba 8m³/h		
Dimensiones equipo	Ancho 49.4 cm	Fondo 36.5 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	









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, frescura y sabor original.
- Sellar al vacío previene las quemaduras por el frío del congelador, manteniéndo los alimentos a una temperatura controlada.
- Tapa transparente que ofrece una total visibilidad en cada operación.
- Estructura y cámara de acero inoxidable.
- Bomba de vacío.
- Una barra de sellado.
- Diseño compacto.
- Fácil uso y limpieza.