Línea Neutro

Selladora al vacío

VSV-400

Ideal para envasar y sellar alimentos



VENTUS®

Capacidad de equipo	Capacidad de bomba 20m³/h		
Dimensiones equipo	Ancho 54 cm	Fondo 49.9 cm	Alto 49.5 cm
Peso equipo	Peso Neto 65 Kg	Peso Bruto 75 Kg	
Especificaciones energéticas	Energía 220v/60Hz	Consumo 0.6kW sellado/0.9kW bomba	
Potencia equipo	Potencia 1.2 kW		
Información adicional	Dimens. barra selladora 40x1 cm	Dimens. cámara 41x42x10 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.
- Doble barra de sellado, para alta producción.
- Incluye troqueles de letras y números para indentificar los sellados.
- Diseño compacto.
- Fácil uso y limpieza.