

SELLADORA AL VACÍO VSV300 VENTUS



VENTUS

\$714.990 IVA Incluido

- Modelo VSV-300
- 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.
 - Diseño compacto.
 - Fácil uso y limpieza.

[Descargar Ficha](#)

SKU: 453

GALERÍA DE IMÁGENES



VENTUS®



VENTUS®

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: VSV-300

Capacidad Bomba: 8 m³/h

Dim. Barra Sellado (mm): 280×8

Dimensiones CÁMARA(cm): 38,5x29x7

Dimensiones Equipo(cm): 39×49,5×45

Energía: 220V / 50Hz

Consumo sellador (Kw): 0,3

Consumo Bomba (Kw): 0,4

Peso Neto/Bruto (kg): 40/ 45