

SELLADORA AL VACÍO VSV300 VENTUS

- Ideal para comercios como almacenes, carnicerías, hoteles y restaurantes.
- Perfecta para envasar y sellar sus productos/alimentos, extendiendo su vida útil, frescura 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.

SKU: 5996
Categorías: Selladoras

GALERÍA DE IMÁGENES





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