



**VENTUS®**

## **SELLADORA AL VACÍO VSV300 VENTUS**

**\$630.300 Neto**

- 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.

---

**CODIGO:** 5996

**Categorías:** [Selladoras](#)

**Etiquetas:** [Envasadora al vacío](#), [Envasadoras](#), [Maquina para sellar al vacío](#), [Maquina selladora al vacío](#), [Maquina selladora de bolsas](#), [Sellador de bolsas de plastico](#), [Selladora de bolsas](#), [Selladora de bolsas de plastico](#), [Selladoras al vacío](#)

## GALERÍA DE IMÁGENES



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: VSV-300

Capacidad Bomba: 8 m<sup>3</sup>/h

Dim. Barra Sellado (mm): 280×8

Dimensiones CÁMARA(cm): 38,5×29×7

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