



VENTUS®

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, 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.

SKU: 5996

Categorías: [Selladoras](#)

GALERÍA DE IMÁGENES

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

PUERTO MONTT
Parque Sur, Litoral Bodegas
Ruta 5 Km 1017, Bodega N° 23



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: VSV-300

Capacidad Bomba: 8 m³/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