

Línea Neutro  
Selladora al vacío

# VSV-400

Ideal para envasar y sellar alimentos



# VENTUS®



Capacidad de equipo

Capacidad de bomba  
20m<sup>3</sup>/h



Dimensiones equipo

Ancho  
49.8 cm

Fondo  
53.6 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  
1 200 W



Información adicional

Dimens. barra selladora 40x1 cm

Dimens. cámara 41x42x10 cm



CÚPULA DE ALTA DENSIDAD



TABLERO DE CONTROL DIGITAL



ESTRUCTURA DE ACERO INOXIDABLE



SEGURO EN PUERTA

## 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, fresca y sabor original.
- Sellar al vacío previene las quemaduras por el frío del congelador, manteniendo los alimentos a una temperatura controlada.
- Tapa transparente que ofrece una total visibilidad en cada operación.
- Cúpula de alta densidad.
- Controlador digital.
- Estructura y cámara de acero inoxidable.
- Bomba de vacío.
- Doble barra de sellado, para alta producción.
- Incluye troqueles de letras y números para identificar los sellados.
- Diseño compacto.
- Fácil uso y limpieza.