

LÍNEA COMERCIO

SELLADORA AL VACÍO VSV-400



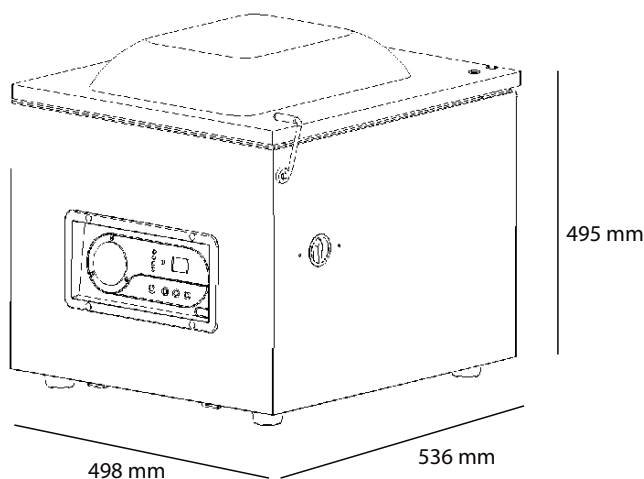
- Ideal para comercios como almacenes, carnicerías, hoteles, y restaurantes.
- Perfecta para envasar y sellar sus productos /alimentos, extendiendo su vida útil, frescura y sabor original.
- Previene las quemaduras del congelador, manteniéndolo en una atmósfera/temperatura controlada.
- Tapa transparente 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
- Doble banda de sellado.
- Diseño compacto.
- Fácil uso y limpieza.



*Kit de repuestos.



Marcador de fechas para productos.



Modelo	VSV- 400
Capacidad Bomba	20 m3/h
Dim. Barra Sellado (mm)	400x10
Dimensiones (mm)	CÁMARA
AnxFonxAI	420x420x100
Dimensiones (mm)	Equipo
Alto	495
Ancho	498
Fondo	536
Energía	220V / 50Hz
Consumo sellado (Kw)	0,6
Consumo Bomba (Kw)	0,9
Peso Neto/Bruto (kg)	65/ 72