



VENTUS®

SELLADORA AL VACÍO VSV-400 VENTUS

- VSV-400
- 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.

CÓDIGO: N / A

Categorías: [Selladoras](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad Bomba: 20m³/h

Dimensiones (Mm): 495x498x536



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



Peso Neto (Kg): 65

Peso Bruto (Kg): 72



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292