



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



VENTUS®

SELLADORA AL VACÍO VSV300 VENTUS

CODIGO: 5996

- 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.

Categorías: [Selladoras](#)

- 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.

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



- 2 modos de funcionamiento: solo vacío – sellado.
- Bomba de aspirador.
- Diseño compacto.
- Fácil uso y limpieza.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: VSV-300

Capacidad Bomba: 8 m³/h

Dim. Barra Sellado (mm): 280×8

Dimensiones CÁMARA(cm): 38,5x29x7

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

GALERÍA DE IMÁGENES



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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