

Selladora al Vacío VSV-400 mm VENTUS

SKU: 4260 | Categorías: Selladoras al vacío | Stock: En stock



Descripción

La Selladora al Vacío VSV-400 mm es una herramienta esencial para negocios que necesitan conservar productos alimenticios por más tiempo, manteniendo intactas sus propiedades.

Diseñada para un uso intensivo y profesional, es ideal para **almacenes, carnicerías, hoteles, restaurantes y cocinas industriales**, donde la eficiencia y la higiene son clave.

Especificaciones Técnicas:

- **Modelo:** VSV-400
- **Capacidad de Bomba:** 20 m³/h
- **Modos de funcionamiento:** Solo vacío / Vacío + sellado
- **Dimensiones:** 495 x 498 x 536 mm
- **Peso Neto:** 65 kg
- **Peso Bruto:** 72 kg
- **Cámara Exterior:** Acero pintado
- **Cámara Interior:** Acero inoxidable
- **Tapa:** Transparente para visibilidad total del proceso

Atributos Destacados Selladora al Vacío VSV-400 mm:

- **Conservación prolongada:** Aumenta la vida útil de alimentos envasados, manteniendo su sabor, textura y frescura.
- **Previene quemaduras por congelación:** Gracias al sellado hermético y al control de temperatura.
- **Diseño compacto y funcional:** Ocupa poco espacio en la cocina y permite un manejo práctico.

- **Visibilidad total:** Su tapa transparente facilita el monitoreo visual durante el proceso de envasado.
- **Materiales de alta calidad:** Cámara interior en acero inoxidable, que garantiza una limpieza fácil y mayor durabilidad.

Usos Sugeridos:

- Perfecta para envasar carnes, embutidos, quesos, vegetales, salsas, y otros productos alimenticios.
- Ideal para porcionar alimentos y optimizar el almacenamiento en frío o congelación.
- Excelente aliada para cocción al vacío (sous-vide), manteniendo los alimentos sellados sin contaminantes.

Tips de Mantenimiento Selladora al Vacío VSV-400 mm:

- Limpia la cámara interior con un paño húmedo después de cada jornada, utilizando productos no abrasivos.
- Asegúrate de revisar periódicamente el nivel de aceite de la bomba de vacío (si aplica).
- No sumerjas la unidad en agua y evita derrames dentro de la cámara para prolongar su vida útil.
- Revisa que la banda de sellado esté limpia y libre de residuos antes de cada uso.

Con un rendimiento confiable y un diseño pensado para el trabajo diario, la **Selladora VSV-400 mm VENTUS** es una inversión segura para cualquier negocio que requiera conservar productos alimenticios con los más altos estándares de higiene y eficiencia.

Selladora al Vacío VSV-400 mm, ideal para almacenes, carnicerías, hoteles y restaurantes.

Conserva alimentos frescos por más tiempo, evitando quemaduras por congelación.

Incluye bomba de 20 m³/h y doble modo de uso: solo vacío o vacío + sellado.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	58 × 55 × 55 cm
Peso	72 kg

Galería de imágenes

