

Selladora al Vacío VSV-300 mm VENTUS

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



Descripción

La Selladora al Vacío VSV-300 mm VENTUS es una herramienta eficiente y confiable para conservar productos alimenticios con mayor frescura, sabor y durabilidad.

Gracias a su diseño compacto y materiales de alta resistencia, es ideal para negocios como **almacenes, carnicerías, hoteles, restaurantes y cocinas profesionales**, donde el control de calidad y la optimización de procesos son fundamentales.

Especificaciones Técnicas:

- **Modelo:** VSV-300
- **Capacidad de Bomba:** 8 m³/h
- **Modos de funcionamiento:** Solo vacío / Vacío + sellado
- **Dimensiones de la Barra de Sellado:** 280 x 8 mm
- **Dimensiones de la Cámara:** 38,5 x 29 x 7 cm
- **Dimensiones del Equipo:** 39 x 49,5 x 45 cm
- **Energía:** 220V / 50Hz
- **Consumo de la Bomba:** 0,4 kW
- **Consumo del Sellador:** 0,3 kW
- **Peso Neto / Bruto:** 40 kg / 45 kg
- **Material cámara interior:** Acero inoxidable
- **Material exterior:** Acero pintado
- **Tapa:** Transparente, permite monitoreo en tiempo real

Atributos Destacados Selladora al Vacío VSV-300 mm VENTUS:

- **Preservación superior:** Extiende la vida útil de alimentos envasados, manteniendo su sabor, textura y propiedades nutricionales.
- **Previene quemaduras por congelación:** Ideal para conservar alimentos a temperaturas controladas sin riesgo de deshidratación.
- **Diseño robusto y compacto:** Ahorra espacio y asegura durabilidad en ambientes exigentes.
- **Tapa transparente:** Ofrece visibilidad completa durante el proceso, mejorando el control y la precisión.
- **Fácil de usar y limpiar:** Perfecta para operaciones diarias con alta rotación de productos.

Usos Sugeridos:

- Excelente para envasar carnes, pescados, verduras, legumbres, quesos, y más.
- Ideal para porcionar productos y optimizar el espacio en cámaras de refrigeración o congelación.
- Compatible con cocción al vacío (sous-vide), permitiendo un sellado hermético sin contaminación.

Tips de Mantenimiento Selladora al Vacío VSV-300 mm VENTUS:

- Limpia la cámara interior con un paño húmedo y productos no abrasivos después de cada jornada.
- Verifica periódicamente el estado de la banda de sellado y la bomba de vacío.
- Evita introducir líquidos directamente en la cámara para proteger los componentes eléctricos.
- Almacena en un lugar seco y ventilado para prolongar la vida útil del equipo.

Con un equilibrio perfecto entre potencia, tamaño y eficiencia, la **Selladora al Vacío VSV-300 mm VENTUS** es la opción ideal para negocios que buscan mejorar sus procesos de conservación sin ocupar grandes espacios.

Selladora al Vacío VSV-300 mm con bomba de 8 m³/h. Ideal para carnicerías, hoteles, almacenes y restaurantes.

Conserva alimentos frescos, evita quemaduras por congelación y permite sellado hermético.

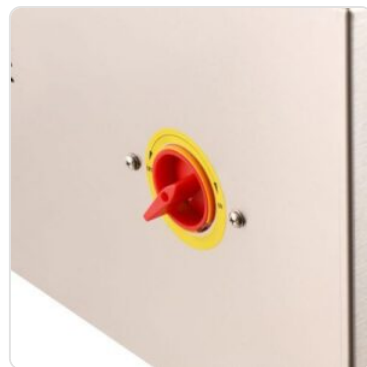
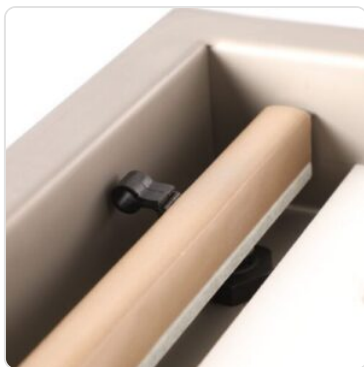
Barra de sellado de 280 mm, cámara de acero inoxidable, tapa transparente y diseño compacto.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	50 x 45 x 55 cm
Peso	45 kg

Galería de imágenes





Tel: +56 9 2951 9044 | contacto@mundogastronomico.cl | <https://www.mundogastronomico.cl>

Documento generado automáticamente el 20/03/2026 02:56