



MASTERVAC®

Maestría en innovación con pasión

VS280



La empacadora al vacío tipo snorkel **MASTERVAC® VS280** es el equipo ideal para su hogar, restaurante, laboratorio o empezar su negocio. Está fabricado en materiales inoxidables higiénicos, es ultra compacto, dispone de una barra de sellado, controles digitales fáciles de operar. Además puede trabajar con bolsas de vacío estándar (sin texturizados especiales)

Con el **VS280**, que cumple con todos los requerimientos **INVIMA**, llevará su cocina a un nivel superior.

Información Técnica:

- ✓ Chasis en material inoxidable
- ✓ Una barras de sellado de 280mm
- ✓ Sellado ancho de 6mm
- ✓ Control digital programable en sellado
- ✓ Indicador sonoro y luminoso de final de ciclo
- ✓ Bomba de vacío de 2m3/h

Donde usar el VS280:

- | | |
|-----------------|-------------------------|
| ✓ Hogar | ✓ Trastienda |
| ✓ Restaurantes | ✓ Pequeñas cocinas |
| ✓ Laboratorios | ✓ Domicilios y Delivery |
| ✓ Supermercados | ✓ Microempresas |



Aplicaciones:

- ✓ Cárnicos y Embutidos
- ✓ Frutas y Vegetales
- ✓ Pescadería y Mariscos
- ✓ Quesos y Derivados Lácteos
- ✓ Harinas y Semillas
- ✓ *Salsas y Líquidos en general

*Para el empaque de salsas y líquidos se deberá poner la bolsa de empaque por debajo del nivel del ducto de aspiración de la máquina y controlar minuciosamente la presión del paquete para evitar la aspiración de los mismos por el equipo.





MASTERVAC®

Maestría en innovación con pasión

VS280

Tapa de Ajuste

Móvil, fija la bolsa de vacío para iniciar el ciclo

Panel de Control

Botones de ajuste de sellado e indicadores luminosos y sonoros de fin de ciclo

Cámara Repujada

Logra mayor profundidad en poco espacio

Boquilla de Vacío

Frontal que permite el sellado

Seguro de Tapa

Auto ajustable para facilitar la operación



Incluye:

- ✓ Kit de bolsas de vacío de diferentes referencias para test inicial
- ✓ Manual de operación y mantenimiento en español
- ✓ Kit de mantenimiento preventivo básico

Detalles Técnicos VS280:

Tamaño de Cámara:	N.A. / Tamaño Máximo de Bolsa: 280 x 350mm
Barras de Sellado:	1 – 280 mm / Frontal
Distancia Entre Barras de Sellado:	N.A.
Ancho Franja de Sellado:	6 mm
Bomba de vacío:	2m3/h /Máx. Presión 10mBar
Ciclo de Empaque:	20-40 segundos
Accesorios Opcionales:	N.A.
Conexión Eléctrica:	110v / 1 fase / 60Hz
Potencia Eléctrica:	900W
Tamaño de máquina:	350 x 140 x 70 mm
Peso máquina:	3Kg

- N.A. No Aplica
- Con esta tecnología (Tipo Snorkel) el nivel máximo de vacío alcanzado dentro de la bolsa es limitado, en caso que su proyecto requiera un mayor vacío, recomendamos la implementación de tecnología de cámara de vacío.

Page [2]



By: **VIR&A**
SYSTEMS LTDA

info@vrasystemslda.com
Calle 162 No. 95-48 / Zip 111161 Bogotá – Colombia
Phone:+57 (1) 5372572 / 6842714 • Mobile: +57 322 266 3579
www.vrasystems.com

