



MASTERVAC®
Maestría en innovación con pasión

VP1000-2L



Información Técnica VP1000- 2L

- ✓ Control digital programable
- ✓ Indicador de vacío en panel frontal
- ✓ Tapa de policarbonato de alta densidad
- ✓ Sellado ancho de 6 u 2x3mm – a pedido
- ✓ Chasis en acero al carbono con cubiertas en acero inoxidable AISI304 robusto
- ✓ Dos barras de sellado 1x880mm + 1x570mm
- ✓ Bomba de vacío BUSCH 63m3/h – 220V/60Hz/3fases.



Donde usar el VP1000-2L:

- | | |
|-----------------|-------------------------------|
| ✓ Hogar | ✓ Trastienda |
| ✓ Restaurantes | ✓ Domicilios y Delivery |
| ✓ Laboratorios | ✓ Pequeñas Industrias |
| ✓ Supermercados | ✓ Catering y pequeñas cocinas |



Aplicaciones:

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





VP1000-2L



Incluye:

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



Accesorios opcionales adicionales:

- ✓ Inserto para empaque de líquidos
- ✓ Placas de relleno en cámara para regular altura del producto
- ✓ **Ecovac®** (Sistema de empaque al vacío en azafates de acero inoxidable o policarbonato reutilizables).

Detalles Técnicos VP1000-2L:	
Tamaño de Cámara:	1006 mmx 606 mm x 190 mm
Barras de Sellado:	1x880 + 1x570mm / Configuración en L
Distancia Entre Barras de Sellado:	N.A
Ancho Franja de Sellado:	6 u 2x3mm – a pedido
Bomba de vacío:	BUSCH 63m3/h – 220V/60Hz/3fases.
Accesorios Opcionales:	Inserto para empaque de líquidos / Ecovac®
Conexión Eléctrica:	Conexión eléctrica 220volts/60Hz/ 3 Fases
Tamaño de máquina:	1086 X 720 X 1005 mm
Peso máquina:	230 kg

