

Описание товара Упаковщик вакуумный

SousVideTools SVT-CUCINA 420



Описание

Вакуумный упаковщик **SousVideTools SVT-CUCINA 420** используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для упаковки в вакуум продуктов питания, жидкости и готовых блюд для увеличения срока хранения. Аппарат подходит для герметизации как сухих продуктов, так и жидких, таких как супы и тушеные блюда. Модель оснащена вакуумным насосом Busch и уплотнительной планкой. Простота настройки вакуумирования и светодиодная индикация делает обращение с упаковщиком интуитивно понятным. Корпус и внутренняя часть выполнены из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят 400 вакуумных пакетов.

Особенности:

- Таймер контролируемого вакуума
- 2 заливные пластины
- Выпуклая крышка для дополнительной высоты
- Съёмная уплотнительная планка для удобства чистки
- Глубокая камера с закругленными углами
- Кнопка принудительной остановки
- Электронная панель управления
- Сертификация CE

Дополнительные характеристики:

- Время цикла вакуумирования: от 15 до 30 сек.
- Скорость упаковки: от 1 до 2 циклов в мин.
- Максимальный размер пакета: 420x500 мм

Характеристики

Тип установки	настольный
Количество камер	1 камера
Длина планки	420 мм
Производительность насоса	16 м3/ч
Размеры камеры	420x370x180 мм
Напряжение	220 В
Ширина	480 мм
Глубина	525 мм
Высота	430 мм

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.