Описание товара Упаковщик вакуумный SousVideTools Chamber Vacuum Packer eu version SVT-03004EU

Описание

Вакуумный упаковщик **SousVideTools Chamber Vacuum Packer eu version SVT-03004EU** 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. Выбор из трех программных циклов позволяет обеспечить оптимальный уровень вакуума для герметизации мяса или рыбы. Модель оснащена сухим необслуживаемым 2-цилиндровым поршневым насосом и 30-сантиметровым уплотнительным стержнем. Простота настройки вакуумирования и светодиодная индикация делает обращение с упаковщиком интуитивно понятным. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Особенности:

- Выпуклая крышка для дополнительной высоты
- Съёмная уплотнительная планка для удобства чистки
- Глубокая камера с закругленными углами
- Таймер запайки обеспечивает различную толщину вакуумных пакетов
- Сертификация EAC

Дополнительные характеристики:

- Время цикла вакуумирования: от 0 до 60 сек.
- Производительность ваккуумного насоса: 70 л/мин.

Характеристики

Тип установки	настольный
Количество камер	1 камера
Длина планки	300 мм
Производительность насоса	4.5 м3/ч
Размеры камеры	305x350x110 мм
Напряжение	220 В
Ширина	378 мм
Глубина	359 мм
Высота	450 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.