

Описание товара Упаковщик вакуумный

Turbovac S20



Описание

Вакуумный упаковщик **Turbovac S20** используется на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания для вакуумной упаковки продуктов питания, жидкости и готовых блюд, а также для упаковки медикаментов, продукции электронной и химической промышленности. При использовании данного устройства достигается более высокая степень вакуума, что продлевает срок годности пищевых продуктов. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входят вставки для уменьшения объёма рабочей камеры*.

Особенности:

- Интуитивный интерфейс панели управления
- Контроль процесса вакуумирования с точностью до 0,1 сек
- Установка времени откачки воздуха и запайки
- Низкое электропотребление
- Простота управления
- Прозрачная крышка для контроля процесса упаковки

Дополнительные характеристики:

- Цикл работы: от 20 до 40 сек.
- Максимальная высота упаковываемого продукта: 110 мм
- Размер сварочного шва: 3 мм

** Применимы в тех случаях, когда продукт не занимает весь объем камеры. Вставки используются для увеличения производительности оборудования (увеличивается скорость откачки воздуха из камеры).*

Характеристики

Тип установки	настольный
Количество камер	1 камера
Длина планки	280 мм
Производительность насоса	4 м3/ч
Размеры камеры	280x310x110 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0.5 кВт
Ширина	370 мм
Глубина	500 мм
Высота	340 мм
Вес (без упаковки)	25 кг
Страна производства	Нидерланды

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.