

Описание товара Упаковщик вакуумный CASO

FastVAC 4008



Описание

Вакуумный упаковщик **CASO FastVAC 4008** используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли, а также в частных домах и квартирах для упаковки в вакуум полуфабрикатов и готовых блюд в пакетах или контейнерах для увеличения срока хранения. Модель оснащена сенсорной панелью управления, мощным двухпоршневым насосом и встроенным резаком для пленки. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят переходник для контейнеров, рулон пленки 40х600 см, 10 пакетов 20х30 см и 10 пакетов 30х40 см.

Особенности:

- Электронный контроль температуры
- Регулировка времени вакуумирования для упаковки влажных или сухих продуктов
- Регулировка силы вакуума для нормальных и нежных продуктов
- Импульсный режим
- Функция вакуумирования в контейнерах
- Режим маринования
- Двойной сварочный шов
- Встроенный контейнер для рулона
- Съёмная камера для сбора жидкости
- Сменная уплотнительная планка

Дополнительные характеристики:

- ☐ Максимальная ширина пакетов: 400 мм
- Вакуум: 0,9 бар

Характеристики

Тип установки	настольный
Количество камер	бескамерный
Двойная запайка	Да
Производительность насоса	1.2 м3/ч
Напряжение	220 В
Мощность	0.2 кВт
Ширина	520 мм
Глубина	290 мм
Высота	150 мм
Вес (без упаковки)	6 кг
Страна производства	Германия

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.