

## Упаковщик вакуумный CASO VacuChef Slim-Line

Однокамерный вакуумный упаковщик **CASO VacuChef Slim-Line** используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для упаковки в вакуум полуфабрикатов и готовых блюд в пакетах для увеличения срока хранения. Модель оснащена цифровым дисплеем, манометром и крышкой из закаленного стекла. Корпус выполнен из нержавеющей стали.



В комплект поставки входят сварочная планка и 30 пакетов 20x30 см.

### Особенности:

- Режимы для сухих и влажных продуктов
- Регулируемая сила вакуума
- Импульсный режим
- Режим маринования
- Двойной сварочный шов
- Плоский корпус

**Цена: 75000 руб.**

Характеристики	
Высота	167 мм
Ширина	500 мм
Глубина	405 мм
Мощность	0.40 кВт
Напряжение	220 В
Длина планки	300 мм
Тип установки	настольный
Размеры камеры	300x290x90 мм
Двойная запайка	True
Количество камер	1 камера
Вес (без упаковки)	13.5 кг
Страна-производитель	Германия
Производительность насоса	4.2 м3/ч

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем

Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber)

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке  
<https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому МЫ можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

**С уважением**

**Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23**