

Упаковщик вакуумный CASO FastVAC 3000

Вакуумный упаковщик **CASO FastVAC 3000** используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для упаковки в вакуум полуфабрикатов и готовых блюд в пакетах или контейнерах для увеличения срока хранения. Модель оснащена сенсорной панелью управления, мощным вакуумным насосом и встроенным резаком для пленки. Корпус выполнен из нержавеющей стали.



В комплект поставки входят переходник для контейнеров, рулон пленки 30x600 см, 20 пакетов 22x30 см и 20 пакетов 30x40 см.

Особенности:

- Электронный контроль температуры
- Режимы для сухих, влажных и очень влажных продуктов
- 2 уровня вакуумирования для нормальных и нежных продуктов
- Импульсный режим
- Функция автоматического вакуумирования в контейнерах
- Режим маринования в вакуумном контейнере для мяса и рыбы

Цена: 42390 руб.

Характеристики	
Высота	285 мм
Ширина	423 мм
Глубина	160 мм
Мощность	0.18 кВт
Напряжение	220 В
Длина планки	300 мм
Тип установки	настольный
Двойная запайка	True
Количество камер	бескамерный
Вес (без упаковки)	4.65 кг
Страна-производитель	Китай
Производительность насоса	1.2 мЗ/ч

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?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