

Упаковщик вакуумный CASO VC 350

Вакуумный упаковщик **CASO VC 350** используется в частных домах, квартирах, отелях и офисах для упаковки в вакуум мяса, рыбы, овощей, фруктов и домашних заготовок в пакетах или контейнерах для увеличения срока хранения. Модель оснащена сенсорной панелью управления и встроенным резаком для пленки. Корпус выполнен из пластика, съемная крышка - из нержавеющей стали.



В комплект поставки входят переходник для контейнеров и 2 рулона пленки.

Особенности:

- Электронный контроль температуры сварного шва
- Двойной сварочный шов
- Выбор режима сварки для сухих или влажных продуктов
- Импульсный режим
- Съемная вакуумная камера для сбора жидкости
- Съемный контейнер для рулона

Цена: 11990 руб.

Характеристики	
Вес	1,9 кг
Габариты	390x173x90 мм
Мощность	0,12 кВт
Производительность насоса	12 л/мин.
Максимальная ширина рулона	300 мм

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