

Упаковщик вакуумный CASO GourmetVAC 280



Вакуумный упаковщик **CASO GourmetVAC 280** 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 поршневым насосом, мощным двигателем, встроенным резаком для пленки и запатентованной удобной ручкой запираания крышки.

В комплект поставки входят переходник для контейнеров и 10 пакетов 200x300 мм.

Особенности:

- Электронный контроль температуры сварного шва
- Регулируемое время сварки для влажных и маринованных продуктов
- Режимы: ручное уплотнение, автоматическое вакуумирование и запайка
- Регулируемая бесступенчатая вакуумная прочность для чувствительных продуктов
- Импульсный режим
- Двойной сварочный шов
- Откачивание воздуха из контейнеров
- Низкий уровень шума при работе
- Съёмная вакуумная камера для сбора жидкости

Цена: 14990 руб.

Характеристики	
Вес	1,9 кг
Габариты	380x178x88 мм
Мощность	0,13 кВт
Производительность насоса	15 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/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