

Упаковщик вакуумный CASO GourmetVAC 480



Вакуумный упаковщик **CASO GourmetVAC 480** 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 двухпоршневым насосом, мощным двигателем, встроенным резаком для пленки и автоматически закрывающейся крышкой с запатентованной удобной ручкой.

В комплект поставки входят переходник для контейнеров и рулоны 20x300 и 30x300 см.

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
- Функция памяти: запоминание степени откачивания в импульсном режиме
- Светодиодный индикатор режима работы
- Откачивание воздуха из контейнеров
- Низкий уровень шума при работе
- Съёмная вакуумная камера для сбора жидкости

Цена: 22500 руб.

Характеристики	
Вес	2,5 кг
Габариты	410x200x102 мм
Мощность	0,16 кВт
Производительность насоса	20 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