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 запетентованной 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 уплотенение, автоматическое вакуумирование и запайка
- Регуируемая 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
- Съемная вакуумная камера для сбора жидкости

Цена: 30387 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 - YouTube

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг**, **Альфамобиль**, **АРЕНЗА-ПРО**, **ЧЕЛИНДЛИЗИНГ**, **ФЕРА**, **Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России и странам СНГ. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.

С уважением,
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23
e-mail: sale@alfaprom.org