

## Упаковщик вакуумный Turbovac S50 Pro

Вакуумный упаковщик **Turbovac S50 Pro** используется на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания для вакуумной упаковки продуктов питания, жидкости и готовых блюд, а также для упаковки медикаментов, продукции электронной и химической промышленности. При использовании данного устройства достигается более высокая степень вакуума, что продлевает срок годности пищевых продуктов. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали AISI 304.



В комплект поставки входят вставки для уменьшения объема рабочей камеры\*.

### Функции:

- Функция "Мягкий обжим": для упаковки деликатных продуктов (свежая рыба, мягкие сыры, соленья) или продуктов с жесткими выступами, заключается в постепенном (медленном) впуске воздуха в камеру вакуумного упаковщика, таким образом, у пакета есть время, чтобы принять форму продукции
- Функция "Сохранение массы продукта"

### Особенности:

- 9 программ упаковки
- Сенсорный контроль процесса вакуумирования с точностью до 0,1 атм\*\*
- Прозрачная крышка для контроля процесса упаковки
- Откачка воздуха до 99,95%

### Опции (заказываются отдельно):

- Функция газонаполнения\*\*\*
- Функция обрезки пакета: Аппараты S имеют двойной сварочный шов по умолчанию. Вместо двойного шва опционально можно заказать сварочный / обрезной шов: второй сваривающий нагревательный элемент заменяется на отрезной нагревательный элемент (тонкая нить), который плавит пакет насквозь и таким образом обрезает излишки пленки точно по шву.

\* Применимы в тех случаях, когда продукт не занимает весь объем камеры. Вставки используются для увеличения производительности оборудования (увеличивается скорость откачки воздуха из камеры).

\*\* Оборудование оснащается точными датчиками давления и аппарат выполняет каждую функцию автоматически до момента достижения нужного (установленного) давления. Таким образом результат выполнения каждой конкретной операции не зависит от объема воздуха в вакуумной камере или давления окружающей среды, что гарантирует постоянное качество упаковки.

\*\*\* При использовании аппарата в режиме вакуум-газ необходимо подключение его к баллону с технологическим газом. Газовая смесь подбирается исходя из упаковываемого продукта. Помимо баллона необходим понижающий редуктор (давление в баллоне порядка 100 бар, номинальное давление для аппарата - 1 бар).

**Цена: 461730 руб.**

Характеристики	
Высота	430 мм
Ширина	985 мм
Глубина	515 мм
Мощность	1.3 кВт
Напряжение	220 В
Цикл работы	от 15 до 20 сек.
Длина планки	320 мм
Тип установки	настольный
Размеры камеры	800x320x95 мм
Двойная запайка	True
Вес (с упаковкой)	115 кг
Количество камер	1 камера
Страна-производитель	Нидерланды
Производительность насоса	21 м3/ч

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](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**