



АЛЬФАПРОМ

ОПТОВАЯ ПРОДАЖА УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ
И ОБОРУДОВАНИЯ

вакуум-упаковка.рф
www.afprom.ru

8 (800) 200-29-23

Упаковщик вакуумный Turbovac S40

Вакуумный упаковщик **Turbovac S40** 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**
- Низкое электропотребление
- Простота управления
- Прозрачная крышка для контроля процесса упаковки

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: 197360 руб.

Характеристики

Характеристики	
Высота	460 мм
Ширина	530 мм
Глубина	590 мм
Мощность	1.3 кВт
Напряжение	220 В
Цикл работы	от 15 до 25 сек.
Длина планки	420 мм
Тип установки	настольный
Размеры камеры	420x370x180 мм
Двойная запайка	True
Количество камер	1 камера
Вес (без упаковки)	60 кг
Страна-производитель	Нидерланды
Размер сварочного шва	2x3,5 мм
Производительность насоса	21 м3/ч
Максимальная высота упаковываемого продукта	180 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