

Описание товара Упаковщик вакуумный

Turbovac S40



Описание

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

Дополнительные характеристики:

- Цикл работы: от 15 до 25 сек.
- Максимальная высота упаковываемого продукта: 180 мм
- Размер сварочного шва: 2x3,5 мм

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 объёма 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).*

Характеристики

Тип установки	настольный
Количество камер	1 камера
Длина планки	420 мм
Двойная запайка	Да
Производительность насоса	21 м3/ч
Размеры камеры	420x370x180 мм
Напряжение	220 В
Мощность	1.3 кВт
Ширина	530 мм
Глубина	590 мм
Высота	460 мм
Вес (без упаковки)	60 кг

Страна производства

Нидерланды

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.