

Описание товара Упаковщик вакуумный CASO

FastVAC 3000



Описание

Вакуумный упаковщик **CASO FastVAC 3000** используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для упаковки в вакуум полуфабрикатов и готовых блюд в пакетах или контейнерах для увеличения срока хранения. Модель оснащена сенсорной панелью управления, мощным вакуумным насосом и встроенным резаком для пленки. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят переходник для контейнеров, рулон пленки 30х600 см, 20 пакетов 22х30 см и 20 пакетов 30х40 см.

Особенности:

- Электронный контроль температуры
- Режимы для сухих, влажных и очень влажных продуктов
- 2 уровня вакуумирования для нормальных и нежных продуктов
- Импульсный режим
- Функция автоматического вакуумирования в контейнерах
- Режим маринования в вакуумном контейнере для мяса и рыбы

Характеристики

Тип установки	настольный
Количество камер	бескамерный
Длина планки	300 мм
Двойная запайка	Да

Производительность насоса	1.2 м3/ч
Напряжение	220 В
Мощность	0.18 кВт
Ширина	423 мм
Глубина	160 мм
Высота	285 мм
Вес (без упаковки)	4.65 кг
Страна производства	Китай

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.