

Коммерческое предложение от 22.05.2024**Вакуумный упаковщик SousVideTools Senses 300****Цена с НДС: 103 896 руб.****Артикул: 559695****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Великобритания
Размеры камеры, мм	310x330x100
Тип установки	настольный
Длина планки, мм	305
Производительность насоса, м³/ч	16
Количество камер	1 камера
Подключение, В	220
Ширина, мм	367
Глубина, мм	446
Высота, мм	257

Вакуумный упаковщик [SousVideTools Senses 300](#) используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для вакуумной упаковки продуктов питания и готовых блюд. Автоматический цикл маринования, настраиваемые режимы вакуумирования и запайки. Три предварительно запрограммированных цикла с возможностью задать время маринования каждого цикла (до 9 минут). Каждый цикл состоит из вакуумирования, удержания и высвобождения, что обеспечивает быстрое маринование, рассол и другие процессы. Выполнен полностью из нержавеющей стали.

В процессе вакуумирования воздух высасывается полностью из всей камеры, а не только пакета, давление воздуха внутри и снаружи пакета становится одинаковым, при этом жидкость остаётся в пакете. После этого пакет запаивается.

Технические характеристики:

- Функция мгновенного запечатывания
- Функция «Стоп»
- Герметичная планка с двойным уплотнением
- Глубокая камера с закругленными углами
- Ручное запечатывание
- Максимальное время цикла вакуумирования: 70 сек.
- Стержень с двойным уплотнением: 2x2,5 мм
- Рекомендуемое количество циклов вакуумирования за сеанс: до 50

- Максимальная длина пакета: 300 мм

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.