

# Описание товара Упаковщик вакуумный

## Turbovac S40 PRO



### Описание

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

## Дополнительные характеристики:

- Производительность: от 1 000 до 2 000 кг/смену
- 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 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).*

## 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](http://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.