ООО «СФЕРА ОБЩЕПИТА»
460048 г.Оренбург ул.Шевченко
д.38 кв.46
Тел.: 8 (3532) 40-42-81
Тел.: 8 (3532) 43-42-81
р/сч 40702810303000138546 в
ОО №17 «Оренбургский»
Приволжского филиала ПАО
«Промсвязьбанк»
к/сч 30101810700000000803
БИК 042202803
ИНН 5610244624
КПП 561001001
ОГРН 1225600002210
e-mail: scto-oren@mail.ru,
404281@mail.ru

АППАРАТ УПАКОВОЧНЫЙ ВАКУУМНЫЙ TURBOVAC M10 PRO GAS НАПОЛЬНЫЙ



Артикул: 39506

Цена: 1 057 124,22 ₽

Уникальная серия M Pro напольных вакуумных упаковщиков Turbovac с установкой и контролем степени вакуумирования в мБарах: откачка воздуха происходит не по таймеру, как на обычном аппарате, а до достижения в камере заданного пользователем разряжения с точностью до 0,001 атм! Такая точность особенно востребована для упаковки жидких продуктов, а также для технологии низкотемпературного приготовления блюд sous vide.

Все аппараты данной серии имеют память на 9 программ упаковки и оснащены специализированными функциями, такими, как мягкий обжим, функция сохранения массы продукта, что позволяют их применять для упаковки деликатных продуктов (рыба, мягкие сыры, супы в жидком состоянии и др.). Применяются на производствах с объёмами продукции, подлежащей упаковке, от 2 000 до 3 000 кг в смену. Откачка воздуха до 99,95%.

Особенности:

Корпус и камера из нерж. стали AISI304
Прозрачная крышка для контроля процесса упаковки
Двойной сварной шовПамять на 9 программ
Сенсорный контроль процесса вакуумирования с точностью до 0,1 атм1Функция мягкий обжим2Функция сохранения массы продукта

Комплектация:

Вставки для уменьшения объёма рабочей камеры3Функция упаковки в модифицированную газовую среду4

Опции:
Функция обрезки пакета5Технические характеристики

Производительность насоса, м3/ч

40

Продолжительность цикла упаковки, сек

15-25

Длина запаечной планки, мм

420, 2 шт

Габариты камеры, мм

440x420x220

Подключение к электричеству

3P/N/PE 380В 50Гц

Мощность, кВт

2,3

Габариты (ДхГхВ), мм

670x640x1020

Вес, кг

120

Габаритный чертеж:

Образцы упаковки:

Описание функций:

В большинстве вакуумных машин контроль степени откачки регулируется с помощью таймера: на каждую операцию пользователем устанавливается определенный промежуток времени. Серия Turbovac M Pro – уникальна: 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.Опция может использоваться при упаковке деликатных продуктов (свежая рыба, мягкие сыры, соления) или продуктов с жесткими выступами. Суть "мягкого обжима" заключается в постепенном (медленном) впуске воздуха в камеру вакуумного упаковщика, таким образом у пакета есть время, чтобы принять форму продукции.Применимы в тех случаях, когда продукт не занимает весь объем камеры. Вставки используются для увеличения производительности оборудования (увеличивается скорость откачки воздуха из камеры). При использования 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) Аппараты M Pro 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.