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 НАПОЛЬНЫЙ



Артикул: 39498

Цена: 1 025 357,08 ₽

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 шов
Память на 9 программ

Сенсорный контроль процесса вакуумирования с точностью до 0,1 атм1
Функция мягкий обжим2
Функция сохранения массы продукта

Комплектация:

Вставки для уменьшения объёма рабочей камеры3

Опции:

Функция упаковки в модифицированную газовую среду4
Функция обрезки пакета5

Технические 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

670х640х1020

Вес, кг

120

Габариты камеры:

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.