

**Вакуумный упаковщик INDOKOR
IVP-400/2E GAS**



(Цена со склада в г.Москва)

127 285 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Однокамерный вакуумный упаковщик INDOKOR IVP-400/2E с опцией газонаполнения предназначен для упаковки пищевых и непищевых продуктов в вакуумные пакеты, а также фольгированные вакуумные пакеты различных размеров в вакууме или в модифицированной газовой среде (MAP) *. Комплектация: Силиконовый уплотнитель Запаечная лента Тефлоновая лента Масло для вакуумного насоса: 0,5 л Набор символов для клише Особенности: Функция упаковки в газ* Интуитивно понятный интерфейс Быстрая

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	23143
Производитель	INDOKOR
Страна производитель	Южная Корея
Габариты, мм (ДхШхВ)	475x555x900
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,9
Способ установки	Напольная
Способ упаковки	камерный
Производительность вакуумного насоса, м³/час	20
Количество сварных планок в камере	2
Длина сварной планки, мм	400
Газонаполнение	есть
Внутренние размеры камеры, мм	420x310x75(125)
Ширина шва, мм	8
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Длительность цикла, сек	50
Управление	электронное
Вес нетто, кг	73
Вес в упаковке, кг	100
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	610x590x1070
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

настройка параметров работы под разный тип упаковки Цифровой контроль времени Кнопка аварийной остановки Выпуклая крышка Использование различных типов пакетов, в том числе и фольгированных
Дополнительные характеристики: Ширина сварочного шва: 8 мм Время запайки: от 30 до 50 сек Количество планок: 2 Опции (приобретаются дополнительно): Полипропиленовые вставки для уменьшения объема рабочей камеры * Упаковка продуктов в MAP обеспечивает ряд преимуществ по сравнению с общепринятым методом консервации: увеличение срока годности продукта без его заморозки; отсутствие деформации продукта или соковыделения; сохранение состава продукта (витаминов, ароматических веществ, жиров...); сохранение натурального цвета продукта; возможность снижения количества консервантов при длительном хранении.