

Вакуумный упаковщик бескамерный
LAVA V.100 PREMIUM



(Цена со склада в г.Москва)

36 962 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Вакуумный упаковщик бескамерный LAVA V.100 PREMIUM используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для вакуумной упаковки продуктов питания, жидкости, готовых блюд и не пищевых товаров. Его главная особенность — отсутствие рабочей камеры, откачка происходит непосредственно из вакуумного пакета. Аппарат требует минимального времени на подготовку к работе. Ввиду минимальных размеров и массы, он обладает высокой мобильностью. Для упаковки рекомендовано использовать только специальные гофрированные вакуумные пакеты с микроканалами, по которым воздух выкачивается из пакета. Глубина откачки вакуума при использовании аппарата LAVA составляет более 94%, что является лучшим показателем в сегменте бескамерных моделей упаковщиков. Вакуумная упаковка существенно замедляет рост бактерий, приводящих к порче продуктов, улучшает вкусовые качества продуктов (дозревание в упаковке), сохраняет влагу и все полезные вещества продукта, существенно увеличивает срок хранения продуктов на кухнях ресторанов и на складах магазинов. Особенности: Технология LCS (Lava Close System): не требуется механического нажатия руками на крышку в процессе вакуумирования — крышка прижимается сама. Двойной шов

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	26888
Производитель	LAVA
Страна производитель	Германия
Габариты, мм (ДхШхВ)	410x230x98
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,5
Способ установки	Настольная
Способ упаковки	бескамерный
Производительность вакуумного насоса, м³/час	2.1
Длина сварной планки, мм	340
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Управление	электронное
Вес нетто, кг	4.4
Вес в упаковке, кг	5
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	440x240x120
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

Корпус из ударопрочного пластика Допускается интенсивная эксплуатация - до 1000 циклов подряд Съемный уловитель жидкости для защиты вакуумного насоса Возможность запаивать пакеты толщиной до 200 мкм, фольгированные до 120 мкм Конструкция, облегчающая техническое обслуживание: пользователь может самостоятельно заменить уплотнения при износе; каждый элемент управления смонтирован отдельно, если переключатель выйдет из строя - не потребуются замены всей платы управления, как на других устройствах. Дополнительные характеристики: Переход в режим запайки: по нажатию кнопки Открытие крышки: по нажатию кнопки Производительность: 35 л/мин Индикация вакуумирования: механическая шкала Максимальная длина шва: 340 мм Материал корпуса: ABS-пластик Опции (приобретаются дополнительно): Функция Control L (Позволяет устанавливать предельный уровень разряжения: вакуумирование происходит автоматически до достижения установленного давления. Функция используется при упаковке деликатных продуктов (свежая рыба, мягкие сыры, соленья и т.д.) - можно установить любое давление и избежать деформации продукта. Аппараты с такой функцией оснащены регулятором, который расположен на уловителе жидкости. Регулировка производится путем его поворота до достижения нужных показаний манометра.	
--	--