

**Вакуумный упаковщик бескамерный**  
**LAVA V.100 PREMIUM**



(Цена со склада в г.Москва)

**38 426 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.