COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Вакуумный упаковщик SousVideTools Senses 300

Цена с НДС: 97 414 руб.

Артикул: **559695**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Великобритания
Тип установки	настольный
Размеры камеры, мм	310x330x100
Длина планки, мм	305
Производительность насоса, м³/ч	16
Количество камер	1 камера
Подключение, В	220
Ширина, мм	367
Глубина, мм	446
Высота, мм	257
Вес (без упаковки), кг	13.8
Вес (с упаковкой), кг	15

Вакуумный упаковщик SousVideTools Senses 300 используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для вакуумной упаковки продуктов питания и готовых блюд. Автоматический цикл маринования, настраиваемые режимы вакуумирования и запайки. Три предварительно запрограммированных цикла с возможностью задать время маринования каждого цикла (до 9 минут). Каждый цикл состоит из вакуумирования, удержания и высвобождения, что обеспечивает быстрое маринование, рассол и другие процессы. Выполнен полностью из нержавеющей стали.

В процессе вакуумирования воздух высасывается полностью из всей камеры, а не только пакета, давление воздуха внутри и снаружи пакета становится одинаковым, при этом жидкость остаётся в пакете. После этого пакет запаивается.

Технические характеристики:

- Функция мгновенного запечатывания
- Функция «Стоп»
- Герметичная планка с двойным уплотнением
- Глубокая камера с закругленными углами
- Ручное запечатывание
- Максимальное время цикла вакуумирования: 70 сек.

- Стержень с двойным уплотнением: 2x2,5 мм
- Рекомендуемое количество циклов вакуумирования за сеанс: до 50
- Максимальная длина пакета: 300 мм

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.