

## Коммерческое предложение от 18.06.2026

### Вакуумный упаковщик SousVideTools Senses 300

**Цена с НДС: 90 062 руб.**

Артикул: **559695**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Великобритания
Тип установки	настольный
Размеры камеры, мм	310x330x100
Длина планки, мм	305
Производительность насоса, м <sup>3</sup> /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.