COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 07.07.2025

Система горячей вакуумации UNOX XUC135

Цена с НДС: 141 316 руб.

Артикул: **955646**

Под заказ

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	настольный
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.011
Ширина, мм	540
Глубина, мм	430
Высота, мм	580
Вес (без упаковки), кг	12
Вес (с упаковкой), кг	15

Система горячей вакуумации PACKVAC VM-400 используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевой промышленности для вакуумации горячих блюд в специальных противнях MULTI.DAY TRAY. Модель оснащена резиновыми ножками и силиконовым наконечником.

Технические характеристики:

- Давление: max 8/ min 5 бар
- Расход воздуха: 60 нл / мин
- Вакуумируется менее чем за 75 секунд
- Соединение с европейским профилем DN7
- Широкая основа и эргономичная магнитная ручка
- Измеряет степень вакуума и сообщает о любых отклонениях

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