COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Упаковщик вакуумный CASO VacuChef 50

Цена с НДС: 66 926 руб.

Артикул: **787117**

Есть в наличии



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Китай
Тип установки	настольный
Длина планки, мм	300
Количество камер	1 камера
Двойная запайка	да
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.3
Ширина, мм	360
Глубина, мм	290
Высота, мм	210
Вес (без упаковки), кг	8.05
Вес (с упаковкой), кг	10.05

Вакуумный упаковщик CASO VacuChef 50 используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для герметичной упаковки полуфабрикатов и готовых блюд в пакетах или контейнерах, что способствует продлению их срока хранения. Модель оснащена сенсорным управлением. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал крышки - закаленное стекло.

В комплекте запасной уплотнитель, вакуумный шланг и 30 пакетов 250x280 мм.

Технические характеристики:

- Размер камеры: 310x90x220 мм
- Объем камеры: 4 л
- Ширина сварного шва: 2 мм
- Производительность насоса: 70 л/мин
- Время вакуумирования: 5–60 сек (с шагом 5 сек)
- Время запайки: 3–9 сек (с шагом в 1 секунду)
- Степень вакуума: 0.95
- Подходит для твердых, мягких, сухих и жидких продуктов
- 4-х поршневой вакуумный насос
- Двойной сварной шов для пакетов шириной до 30 см
- Манометр для отображения давления в вакуумной камере
- Зажимной механизм для надежного позиционирования пакета в вакуумной камере
- Съемная запаивающая планка для легкой очистки камеры

- Индивидуально регулируемая функция вакуума и сварки
- Время запайки регулируется вручную
- Режим маринования
- Вакуумирование крупных пищевых продуктов вне камеры с использованием структурированных пакетов
- Вакуумирование контейнеров и пакетов VACU ZIP (требуется адаптер)
- Электронный контроль температуры шва

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