

## Коммерческое предложение от 12.06.2026

### Упаковщик вакуумный CASO VacuChef 50

**Цена с НДС: 66 926 руб.**

Артикул: **787117**

Есть в наличии



Гарантия	6 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
- Съёмная 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.