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 Turbovac S50 Pro

Цена с НДС: 868 575 руб.

Артикул: **618456**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Нидерланды
Тип установки	настольный
Размеры камеры, мм	800x320x95
Длина планки, мм	320
Производительность насоса, м³/ч	21
Количество камер	1 камера
Двойная запайка	Да
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.3
Ширина, мм	985
Глубина, мм	515
Высота, мм	430
Вес (без упаковки), кг	104
Вес (с упаковкой), кг	115

Вакуумный упаковщик Turbovac S50 Pro используется на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания для вакуумной упаковки продуктов питания, жидкости и готовых блюд, а также для упаковки медикаментов, продукции электронной и химической промышленности. При использовании данного устройства достигается более высокая степень вакуума, что продлевает срок годности пищевых продуктов. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входят вставки для уменьшения объёма рабочей камеры.*

Функции:

- Функция "Мягкий обжим": для упаковки деликатных продуктов (свежая рыба, мягкие сыры, соления) или продуктов с жесткими выступами, заключается в постепенном (медленном) впуске воздуха в камеру вакуумного упаковщика, таким образом, у пакета есть время, чтобы принять форму продукции
- Функция "Сохранение массы продукта"

Особенности:

- 9 программ упаковки
- Сенсорный контроль процесса вакуумирования с точностью до 0,1 атм**

- Прозрачная крышка для контроля процесса упаковки
- Откачка воздуха до 99,95%

Дополнительные характеристики:

- Цикл работы: от 15 до 20 сек.

Опции (заказываются отдельно):

- Функция газонаполнения***
- Функция обрезки пакета: Аппараты S имеют двойной сварочный шов по умолчанию. Вместо двойного шва опционально можно заказать сварочный / обрезной шов: второй сваривающий нагревательный элемент заменяется на отрезной нагревательный элемент (тонкая нить), который плавит пакет насквозь и таким образом обрезает излишки пленки точно по шву.

** Применимы в тех случаях, когда продукт не занимает весь объем камеры. Вставки используются для увеличения производительности оборудования (увеличивается скорость откачки воздуха из камеры).*

*** Оборудование оснащается точными датчиками давления и аппарат выполняет каждую функцию автоматически до момента достижения нужного (установленного) давления. Таким образом результат выполнения каждой конкретной операции не зависит от объёма воздуха в вакуумной камере или давления окружающей среды, что гарантирует постоянное качество упаковки.*

**** При использования аппарата в режиме вакуум-газ необходимо подключение его к баллону с технологическим газом. Газовая смесь подбирается исходя из упаковываемого продукта. Помимо баллона необходим понижающий редуктор (давление в баллоне порядка 100 бар, номинальное давление для аппарата - 1 бар).*

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