

## Коммерческое предложение от 14.06.2026

### Вакуумный упаковщик Turbovac S50 Pro

**Цена с НДС: 819 410 руб.**

Артикул: **618456**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Нидерланды
Тип установки	настольный
Размеры камеры, мм	800x320x95
Длина планки, мм	320
Производительность насоса, м <sup>3</sup> /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 объема рабочей камеры\*.*

#### Функции:

- Функция "Мягкий обжим": для упаковки деликатных продуктов (свежая рыба, мягкие сыры, соленья) 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 объема воздуха в вакуумной камере или давления окружающей среды, что гарантирует постоянное качество упаковки.*

*\*\*\* При использовании 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.