

Коммерческое предложение

Вакуумный упаковщик DZQ-400/2H Foodatlas Eco



Вакуумный упаковщик DZQ-400/2H Foodatlas Eco предназначен для упаковки продуктов растительного и животного происхождения. Также возможна упаковка жидкой, порошкообразной и пастообразной продукции.

Вакуумные упаковщики защищают от образования плесени, гнили, окисления, сырости, а также сохраняют свежесть и качество продуктов, продлевая период их хранения.

Вакуумные упаковщики DZQ используются в коммерческих целях на предприятиях общественного питания, ресторанах, супермаркетах, производствах мясных и мучных полуфабрикатов.

Тип использования материала – мягкие упаковочные материалы (вакуумный пакет PP, PE, PET).

Особенности вакуумного упаковщика DZQ-400:

- Электронная панель управления с вакуумметром;
- Вакуумный насос с функцией удаления масляного тумана;
- Широкий диапазон температуры сварочной планки;
- Автоматическая фиксация крышки, при начале процесса автоматизации;
- Заменяемая вакуумная камера;
- Наличие кнопки аварийного выключения оборудования.

Камерный тип оборудования. Оборудование может иметь одну или две вакуумных камеры. Для двухкамерных упаковщиков так же есть подразделение на расположение камеры (одна на основном корпусе оборудования, вторая в корпусе подвижной крышки)

Для серии DZQ дополнительно в комплект входит осушитель системы и редуктор для подключения инертного газа. В камере вакуумации установлены форсунки подачи инертного газа. Количество форсунок в камере варьируется от 2х до 12 штук, в зависимости от увеличения размеров камеры, увеличивается и количество форсунок. На панели управления включена дополнительная функция по насыщению камеры инертными

газами.

Широкий установочный диапазон температур позволяет расширить и применять различный материал для упаковки. Особенной чертой является дополнительная возможность установки даты на сварном шве.

Цифирные обозначение марок означают длину сварочной планки. А вот ширина остается неизменной и составляет 10 мм. **Дополнительные буквенные обозначение марок, которое имеет расширенный функционал:**

НВ – Увеличенная камера вакуумирования **А** – Увеличенная мощность насоса **F** – Настольное исполнение **Н** – Напольное исполнение **SD** – Камера вакуумирования расположена на основном столе **SC** – Камера вакуумирования в крышке оборудования

Преимущества:

- Полностью автоматизированный процесс заданного алгоритма работы;
- Высокая производительность;
- Долговечность узлов и агрегатов;
- Доступность и легкость обслуживания;
- Корпус и внутренние части выполнены полностью из нержавеющей стали.

Оборудование, в обязательном порядке, проходит процедуру по получению разрешительных документаций и на соответствие технических регламентов «О безопасности машин и оборудования» и соответствуют требованиям ТР ТС 010, 020, 004.

Если у вас возникли вопросы, то наши консультанты интернет-магазина обязательно ответят на все ваши вопросы, а также помогут выбрать и купить вакуумный упаковщик.

Вместе с вакуумным упаковщиком удобно сразу приобрести вакуумные пакеты, пленки, подложки, комплектующие, запчасти.

Аэрация (ГАЗ)	есть
Время производственного цикла, мин	4
Напряжение/Частота	220/50
Мощность, кВт	0.6
Габариты товара, ДхШхВ, мм	540x490x930
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	600x530x970
Вес брутто, кг	70
Вес нетто, кг	63
Длина запайки, мм	400
Количество нагревательных элементов	2
Мощность вакуум насоса, кВт	0.9
Панель управления	Электронная
Подача пакета	Ручная
Тип установки	Напольный
Тип упаковки	Фанерный ящик
Размер вакуум камеры	420*440*130
Упаковочный материал	PE+PET+PP
Производитель	Foodatlas
Общий остаток	2

Цена - 112309.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд