

**Вакуумный упаковщик INDOKOR  
IVP-400/CD GAS**



(Цена со склада в г.Москва)

**180 606 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

**ОПИСАНИЕ**

Однокамерный вакуумный упаковщик INDOKOR IVP-400/CD с опцией газонаполнения предназначен для упаковки пищевых и непищевых продуктов в вакуумные пакеты, а также фольгированные вакуумные пакеты различных размеров в вакууме или в модифицированной газовой среде (MAP) \*. Комплектация: Силиконовый уплотнитель Запаечная лента Тефлоновая лента Масло для вакуумного насоса: 0,5 л Набор символов для клише Особенности: Функция упаковки в газ\* Интуитивно понятный интерфейс Быстрая

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	23146
Производитель	INDOKOR
Страна производитель	Южная Корея
Габариты, мм (ДхШхВ)	490x725x970
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,9
Способ установки	Напольная
Способ упаковки	камерный
Производительность вакуумного насоса, м³/час	20
Количество сварных планок в камере	1
Длина сварной планки, мм	400
Газонаполнение	есть
Внутренние размеры камеры, мм	400x540x100(210)
Ширина шва, мм	8
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Длительность цикла, сек	60
Управление	электронное
Вес нетто, кг	91
Вес в упаковке, кг	125
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	850x620x1040
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

настройка параметров работы под разный тип упаковки Цифровой контроль времени Кнопка аварийной остановки Выпуклая крышка Использование различных типов пакетов, в том числе и фольгированных  
Дополнительные характеристики: Ширина сварочного шва: 8 мм Время запайки: от 30 до 60 сек Количество планок: 1 Опции (приобретаются дополнительно): Полипропиленовые вставки для уменьшения объема рабочей камеры \* Упаковка продуктов в MAP обеспечивает ряд преимуществ по сравнению с общепринятым методом консервации: увеличение срока годности продукта без его заморозки; отсутствие деформации продукта или соковыделения; сохранение состава продукта (витаминов, ароматических веществ, жиров...); сохранение натурального цвета продукта; возможность снижения количества консервантов при длительном хранении.