

Коммерческое предложение

№ 68 от 20-07-2026

Вакуумный упаковщик Caso GourmetVAC 480

844.95р.

(Цена без учета доставки)



Гарантия
Модель
Поставщик
Управление

2 года
GourmetVAC 480
ООО "Дагфарн"
Электронное

Описание товара

Архитектурная база и материалы

Caso GourmetVAC 480 — электрический вакуумный насос, предназначенный для автоматической порционной упаковки продуктов. Устройство имеет пластиковый корпус, что делает его легким и удобным в эксплуатации. Вес устройства составляет 1.8 кг, что позволяет легко перемещать его по рабочему пространству. Насос питается от сети 120 В и потребляет 120 Вт мощности. Его компактные размеры и легкость обеспечивают простоту интеграции в производственные линии, а также использование в домашних условиях.

Функциональные узлы (Детальный разбор)

- **Система вакуумного насоса:** Обеспечивает скорость откачки 480 мл/мин, что позволяет эффективно удалять воздух из упаковки. Принцип действия основан на механической компрессии, обеспечивающей стабильный поток откачивания.
- **Режим импульса:** Используется для точной настройки вакуумного давления в зависимости от типа продукта. Это особенно важно при работе с хрупкими или влажными продуктами, где избыточное давление может вызвать повреждения.
- **Встроенный фильтр:** Предотвращает обратный поток воздуха после завершения цикла откачки. Это гарантирует сохранение вакуума в упаковке и предотвращает повторное проникновение кислорода, что важно для продления срока хранения продуктов.
- **Модуль дозирования:** Обеспечивает высокую точность упаковки — до 99.8% — что позволяет использовать устройство в условиях высокой загрузки, где требуется повторяемость и контроль.

Эксплуатационные параметры и безопасность

Caso GourmetVAC 480 рассчитан на интенсивную работу, обеспечивая до 480 порций в час. Устройство потребляет 1.2 кВт/час, что на 20% ниже среднего по аналогичным моделям. Это достигается за счет оптимизации энергопотребления компрессора и отсутствия избыточных функций. Насос оснащен системой защиты от перегрузок и автоматическим отключением при достижении заданного вакуумного давления. Регулярное обслуживание системы дозирования и вакуумной камеры рекомендуется для поддержания стабильной работы и предотвращения утечек. Для подключения требуется стандартная электрическая сеть 120 В, а для установки — ровная поверхность и доступ к упаковочным пакетам.