Вакуумный упаковщик DZQ-600/2H Foodatlas Eco

Основные характеристики:

Вес	100
Базовая единица	шт
Производитель	Foodatlas
Высота, мм	890
Длина, мм	760
Ширина, мм	690
Страна	КИТАЙ

Цена:290436 руб.

TTX 24

+7-800-301-89-24 - Звонок бесплатный
WhatsApp, Viber, Telegram: +7-937-432-24-24

Описание товара

Вакуумный упаковщик DZQ-600/2H 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-600:

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:
HB – Увеличенная камера вакуумирования
A – Увеличенная мощность насоса
F – Напольное исполнение
H – Настольное 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.

Аэрация (ГАЗ): есть Время производственного цикла, мин: 4 Мощность, кВт: 1.2 Габариты товара, ДхШхВ, мм: 760*690*890 Габариты упаковки ДхШхВ, мм: 800x730x930 Вес брутто, кг: 100 Вес нетто, кг: 90 Количество камер: 1 Длина запайки, мм: 600 Количество нагревательных элементов: 2 Мощность вакуум насоса, кВт: 1.5 Панель управления: Электронная Подача пакета: Ручная Тип установки: Напольный Производительность вакуумного насоса, м3: 40 Размер вакуум камеры: 620*620*150 Упаковочный материал: PE+PET+PP Производитель: Foodatlas