

Коммерческое предложение от 15.05.2025

Наименование товара: Упаковщик вакуумный Orved Bright 18

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/upakovochnye-mashiny/upakovshchik_vakuumnyj_orved_bright_18



Описание

Вакуумный упаковщик **Orved Bright 18** используется на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания для вакуумной упаковки продуктов питания, жидкостей и готовых блюд. Модель оснащена водонепроницаемой цифровой панелью управления со специальным защитным покрытием. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304, камера - из гидроформованной нержавеющей стали AISI 304, крышка - из оргстекла.

В комплект поставки входят стандартный аксессуар Easy для внешнего вакуумирования в пакетах с тиснением и 2 пластиковые наполнительные пластины для подгонки продукта и ускорения цикла.

Особенности:

- Максимально достижимый вакуум - 99,95 %
- 32 программы, включая эксклюзивные программы, предустановленные профессиональными поварами, программы деаэрации (Degas) и программы вакуумирования для внутренних или внешних контейнеров:
 - 20 редактируемых имен пользовательских программ с возможностью установить свое собственное уникальное имя

- 5 настраиваемых языков дисплея
- 8 предустановленных циклов для определенных типов продуктов, которые нужно упаковывать или обрабатывать ("поварские" циклы)
- 5 циклов деаэрации для обработки и упаковки твердых и жидких пищевых продуктов ("поварские" циклы)
- 2 общих предустановленных цикла для упаковки или приготовления в режиме су-вид
- 6 специальных циклов для вакуумных контейнеров
- Инновационная технология Chef Programs для идеального вакуумирования любых пищевых и непищевых продуктов
- Система газовой промывки для упаковки деликатных или мягких продуктов в модифицированной атмосфере
- Эксклюзивная функция подачи мягкого воздуха для упаковки острых продуктов (например, мяса с костью)
- Интеллектуальный датчик вакуума
- Беспроводная запаечная планка обеспечивает стандартную двойную запайку и легко снимается для очистки
- Высокое давление запайки (более 200 кг при вакууме 99%), действующее на запаечную планку, с системой защиты от термической запайки
- Пластинчато-роторный вакуумный насос с масляной смазкой
- Цикл осушения насоса H2Out гарантирует его поддержание в безупречном состоянии
- Стандартный впрыск инертного газа при помощи 2 форсунок для каждой запаечной планки
- USB-порт
- Гидроформованная вакуумная камера из блестящей нержавеющей стали одинаковой толщины легко поддается очистке благодаря отсутствию краев и углублений
- Толстая крышка из оргстекла с полированными и закругленными краями
- Петли крышки из хромированного алюминиевого сплава, отлитые под давлением, открываются от 60° до 90° для более легкой очистки камеры
- Съемный алюминиевый силиконовый держатель для легкой очистки и дезинфекции камеры (запатентован)
- Переднее открывание корпуса машины для облегчения доступа ко всем деталям для большего удобства обслуживания
- Отличается прочностью, надежностью и безопасностью

Дополнительные характеристики:

- Объем камеры: 27 л
- Конечное давление: 0,5 мбар
- Уровень шума: 57 Дб
- Рабочая температура окружающей среды: от 12 до 40 °С
- Макс. размер пакета: 400x500 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Модуль подключения Wi-Fi для удаленного управления параметрами работы

- Соединительное сопло для вакуумирования во внешних емкостях
- Функция Softair - медленное возвращение воздуха в конце цикла во избежание раздавливания продукта
- Вторая задняя планка запайки
- Планка обрезки упаковки
- 2 + 2 датера (только на передней планке запайки)
- Пакеты для хранения и приготовления пищи
- Тележка из нержавеющей стали с колесиками и полкой

Характеристики

Тип установки	настольный
Количество камер	1 камера
Длина планки	415 мм
Двойная запайка	Да
Производительность насоса	25 м3/ч
Газонаполнение	Да
Размеры камеры	448x440x200 мм
Напряжение	220 В
Мощность	1.2 кВт
Ширина	590 мм
Глубина	590 мм
Высота	от 501 до 863 мм
Вес (без упаковки)	90 кг
Страна производства	Италия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.