Turbovac S40

Серия S – многофункциональные вакуумные аппараты Turbovac, для небольших и средних производств, а также ресторанов, использующих технологию sous-vide в приготовлении блюд. Модели содержат в базовой комплектации практически все функции, применяемые на сегодняшний день на вакуумных машинах камерного типа. Рекомендуются там, где важен каждый нюанс, каждая деталь в производственной задаче.

Особенности:

- **Корпус и камера из нерж. стали**
- **Прозрачная крышка для контроля процесса упаковки**
- **Интуитивный интерфейс панели управления**
- **Двойной сварочный шов 2x3,5 мм**
- **Память на 9 программ**
- **Сенсорный контроль вакуумирования[1]**
- **Функция мягкий обжим[2]**
- **Функция сохранения массы продукта**
- **Полипропиленовые вставки для уменьшения рабочего объёма[3]**

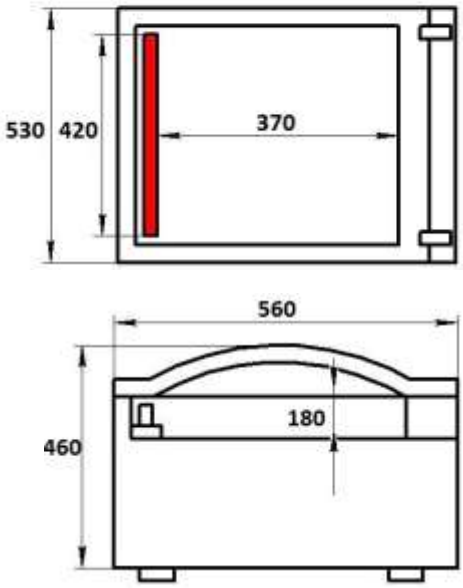


Опции:

- **Функция газонаполнения[4]**
- **Функция обрезки пакета[5]**

Технические характеристики:

Производительность насоса, м³/ч	**21**
Продолжительность цикла, с	**15-25**
Длина запаечной планки, мм	**420**
Габариты камеры, мм	**420x370x180**
Подключение к электричеству	**1P/N/PE 230В 50Гц**
Мощность, кВт	**1,3**
Габариты, мм	**530x560x460**
Вес, кг	**60**



Образцы упаковки:







Описание функций:

1. В большинстве вакуумных машин контроль степени откачки регулируется с помощью таймера: на каждую операцию пользователем устанавливается определенный промежуток времени. Серия Turbovac S – уникальна: оборудование оснащается точными датчиками давления и аппарат выполняет каждую функцию автоматически до момента достижения нужного (установленного) давления. Таким образом результат выполнения каждой конкретной операции не зависит от объёма воздуха в вакуумной камере или давления окружающей среды, что гарантирует постоянное качество упаковки.
2. Опция может использоваться при упаковке деликатных продуктов (свежая рыба, мягкие сыры, соления) или продуктов с жесткими выступами. Суть "мягкого обжима" заключается в постепенном (медленном) впуске воздуха в камеру вакуумного упаковщика, таким образом у пакета есть время, чтобы принять форму продукции.
3. Применимы в тех случаях, когда продукт не занимает весь объем камеры. Вставки используются для увеличения производительности оборудования (увеличивается скорость откачки воздуха из камеры).
4. При использования аппарата в режиме вакуум-газ необходимо подключение его к баллону с технологическим газом. Газовая смесь подбирается исходя из упаковываемого продукта. Помимо баллона необходим понижающий редуктор (давление в баллоне порядка 100 бар, номинальное давление для аппарата – 1 бар)
5. Аппараты S имеют двойной сварочный шов по умолчанию. Вместо двойного шва опционально можно заказать сварочный/обрезной шов: второй сваривающий нагревательный элемент заменяется на отрезной нагревательный элемент (тонкая нить), который плавит пакет насквозь и таким образом обрезает излишки пленки точно по шву.