



Pakowarka próżniowa stołowa CASPACK CVPPRO-T254

Producent: CAS

Nr referencyjny: CASPACKCVPPRO-T254

Cechy produktu

Ilość listw zgrzewających : 1

Moc silnika [W] : 350

Wydatność pompy próżniowej [m3/h] : 4

Wymiary komory pakowarki: w x d x h (h1) : 270x352x150

Wymiary listwy zgrzewającej (WxD) [mm] : 250

Wymiary pakowarki (WxDxH) [mm] : 357x490x329

Masa netto (kg): 23.6

Kod: 04693

Zasilanie: 230V

Komorowe Pakowarki próżniowe CASPACK z serii CVPPRO przeznaczone do pakowania produktów spożywczych i artykułów przemysłowych.

[Pakowarki próżniowe z linii produktów CAS PREMIO - CASPACK CVPPRO](#) to najlepsza jakość, perfekcyjne wykonanie oraz niezwykła funkcjonalność. To wszystko sprawia, że pakowarki znajdują zastosowanie w każdej kuchni.



Przeznaczone do pakowania produktów spożywczych, ale także artykułów przemysłowych. Technika pakowania polega na wytworzeniu próżni wewnątrz woreczka stanowiącego opakowanie towaru i wykonaniu zgrzewu zamykającego. Procesy te zachodzą wewnątrz zamkniętej komory pakowarki próżniowej.

Pakowarka próżniowa stołowa CASPACK CVPPRO-T254 wykorzystuje **technologię pakowania bez osłony gazowej** - używaną m.in. do pakowania artykułów spożywczych w sklepach, hurtowniach oraz w lokalach gastronomicznych.

W pakowarkach CASPACK CVPPRO dzięki zastosowaniu pomp próżniowych o wydajności dostosowanej do wielkości komory pakowarki, osiągnięto **krótki czas trwania cyklu pakowania towaru**. Zastosowanie sterownika mikroprocesorowego pozwoliło na **automatyczne sterowanie pracą urządzenia**, a poszczególne fazy cyklu pakowania realizowane są zgodnie z parametrami ustawionymi w pamięci sterownika pakowarki.

Co wyróżnia pakowarki CASPACK CVPPRO:

- **Panel sterowania** - umożliwia ustawienie 10 różnych programów pakowania. Wyposażony jest w 6 przycisków, 4 diody LED oraz 3 cyfrowy wyświetlacz.
- **Dodatkowa funkcja czyszczenia oleju charakterystyczna dla pakowarek z półki Premium** - dzięki specjalnemu programowi, użytkownik

wprowadza pompę w tryb pracy ciągłej. Podniesienie temperatury oleju powoduje odparowanie niepożądanego wilgoci, będącej przyczyną korozji i przyspieszonego zużycia pomp. Uwaga - w przypadku częstego pakowania produktów wilgotnych, zaleca się przeprowadzanie czyszczenia kilka razy w tygodniu.

- **Automatyczny start procesu pakowania** - po wykryciu zamknięcia pokrywy przez czujnik magnetyczny.
- **Czujnik magnetyczny** - zastosowany w pakowarce, uruchamia cykl próżniowy. Jego zastosowanie pozwala na wyeliminowanie dźwigni mikroprzełącznika, a tym samym części podlegających zużyciu elektromechanicznemu.
- **Komora próżniowa wykonana bez spawania ze stali nierdzewnej**, gładka, z polerowanym wykończeniem i zaokrąglonymi narożnikami - to wszystko zapewnia doskonale i łatwe czyszczenie.
- **Pokrywa unoszona jest automatycznie** po ukończeniu cyklu pakowania.
- **Pokrywa może być w pozycji operacyjnej i spoczynkowej.** Zmiana z jednej pozycji na drugą odbywa się poprzez przesunięcie uchwytu zamocowanego na środku pokrywy. W położeniu neutralnym osłona nie jest naprężana przez tłok, zapewniając w ten sposób długotrwałą idealną płaskość pokrywy.
- **Wypukła pokrywa** - większa przestrzeń, dzięki której jest możliwość pakowania produktów o dużych rozmiarach.
- **Wyjmowana listwa grzewcza** - ułatwia mycie komory próżniowej.

Typowe zastosowania: pakowanie artykułów spożywczych w sklepach, hurtowniach, gastronomii, zakładach produkcyjnych i przetwórczych branży żywnościowej, a nawet pakowanie artykułów medycznych. Pakowanie części i podzespołów elektronicznych, a także szerokiej gamy innych produktów takich jak np.: pojemniki z tuszem do drukarek atramentowych, pliki dokumentów, banknotów itp.

Pakowarki CAS CVPPRO można stosować w celu zmniejszenia objętości i ochrony przed warunkami zewnętrznymi. Są bardzo użyteczne przy pakowaniu artykułów chemicznych (z wyłączeniem artykułów łatwopalnych, agresywnych chemicznie oraz niebezpiecznych).

Cena za pakowarkę CAS CVPPRO zawiera: urządzenie, dwa wkłady wypełniające do komory oraz próbki worków do pakowania produktów.

Uwaga - do pakowania produktów należy stosować woreczki wykonane z folii barierowej PAPE, dostosowanej do wymogów pakowania próżniowego. Do pakowania artykułów spożywczych należy stosować odpowiednie rodzaje worków/folii posiadających atest dopuszczający do bezpośredniego kontaktu z żywnością i tłuszczami spożywczymi.