

## Коммерческое предложение от 27.04.2025

Наименование товара: Упаковщик вакуумный SousVideTools Ivide Chamber Vacuum Sealer SVT-03002EU

Ссылка на товар:

[https://prom-katalog.ru/catalog/upakovochnye-mashiny/upakovshchik\\_vakuumnyj\\_sousvidetools\\_ivide\\_chamber\\_vacuum\\_sealer\\_svt\\_03002eu](https://prom-katalog.ru/catalog/upakovochnye-mashiny/upakovshchik_vakuumnyj_sousvidetools_ivide_chamber_vacuum_sealer_svt_03002eu)



### Описание

Вакуумный упаковщик **SousVideTools Ivide Chamber Vacuum Sealer SVT-03002EU** используется для упаковки в вакуум продуктов питания, жидкости и готовых блюд для увеличения срока хранения. Аппарат подходит для герметизации любых продуктов, включая жидкие пищевые ингредиенты. Модель оснащена сухим необслуживаемым 2-цилиндровым поршневым насосом, 30-сантиметровым уплотнительным стержнем, функцией для маринования продуктов. Простота настройки вакуумирования и светодиодная индикация делает обращение с упаковщиком интуитивно понятным. Корпус выполнен из нержавеющей стали, прозрачная крышка - из закаленного стекла, что обеспечивает лучшую видимость продукта во время упаковки.

### Особенности:

- Функция маринования продуктов - создается вакуум в течение 99 секунд без запечатывания
- Съёмные провода питания
- Европейская вилка

- Насос поршневого типа для получения большого вакуума и давления
- Цифровая панель управления

#### **Дополнительные характеристики:**

- Цикл маринования внутри камеры: 95 сек.
- Время цикла: 90 сек.
- Максимальный размер пакета: 300x350 мм

*\*Не предназначен для коммерческого использования.*

#### **Характеристики**

Тип установки	настольный
Количество камер	1 камера
Длина планки	300 мм
Размеры камеры	110x300x320 мм
Напряжение	220 В
Ширина	240 мм
Глубина	420 мм
Высота	360 мм

---

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.