

Вакуумные упаковочные машины

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: eyu@nt-rt.ru || сайт: <https://everest.nt-rt.ru/>

M450B

CONF. SOTTOVUOTO MONOPROGRAMMA - MONOPROGRAM VACUUM PACKING MACHINE -
EMBALLERIE SOUS VIDE MONOPROGRAMME



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

BARRA SALDANTE SEALING BAR	450 mm
POMPA DEL VUOTO VACUUM PUMP	Q=16 m ³ /h OIL
SISTEMA DI SALDATURA SEALING SYSTEM	impulso membrana diaphragm impulse
ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	230V 50 Hz - 1,15 kW
COMANDI CONTROL PANEL	DIGIT
DIMENSIONI CAMERA CHAMBER DIMENSIONS	460x500x220h mm
DIMENSIONI INGOMBRO OVERALL DIMENSIONS	560x610x450h mm
PESO WEIGHT	60 kg



Le confezionatrici sottovuoto a campana da banco si contraddistinguono per funzionalità, compattezza ed eleganza. Ideali per ogni tipo di applicazione in ambito di ristorazione professionale, assicurano all'utilizzatore una notevole velocità nell'esecuzione del vuoto oltre che una comprovata facilità di utilizzo. Vasca stampata con angoli stondati. Carter apribile a 90°. Riapertura automatica della campana a fine ciclo lavoro. Auto Cleaning Pump: sistema di autopulizia dell'olio della pompa del vuoto. Vac stop: arresto forzato del ciclo di lavoro. Attacco gasto: consente il vuoto in contenitori esterni.



The table-top vacuum packing machines are characterised by their functionality, compactness and elegance. Ideal for any type of application in the professional catering sector, they ensure the user a remarkable speed in the execution of the vacuum as well as a proven ease of use. Moulded tank with rounded corner. Carter can be opened 90°. Automatic reopening of the chamber at the end of the work cycle. Auto Cleaning Pump: self-cleaning system of the vacuum pump oil. Vac stop: forced stop of the work cycle. Gasto connection: allows vacuum in external containers.



Les emballeuses sous vide de table se distinguent par leur fonctionnalité, leur compacité et leur élégance. Idéales pour tout type d'application dans la restauration professionnelle, elles assurent à l'utilisateur une rapidité remarquable dans l'exécution du vide ainsi qu'une facilité d'utilisation éprouvée. Réservoir moulé avec coins arrondis. Carter peut être ouvert à 90°. Réouverture automatique de la chambre à la fin du cycle de travail. Pompe autonettoyante : système autonettoyant de l'huile de la pompe à vide. Vac stop : arrêt forcé du cycle de travail. Raccord Gasto : permet de faire le vide dans les récipients externes.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

BARRA SALDANTE <i>SEALING BAR</i>	350 mm
POMPA DEL VUOTO <i>VACUUM PUMP</i>	Q=20 Lt/Min
SISTEMA DI SALDATURA <i>SEALING SYSTEM</i>	impulso <i>impulse</i>
TENSIONE <i>VOLTAGE</i>	230V 50 Hz - 0,38 Kw
PESO NETTO <i>NET WEIGHT</i>	8Kg
DIMENSIONI <i>DIMENSIONS</i>	370x260x130h mm



Sono apparecchiature professionali ideali per il piccolo punto vendita al dettaglio. Solide ed affidabili nel tempo, offrono la possibilità di servire "a vista" il prodotto confezionato aumentandone la conservazione e la freschezza nel tempo con conseguente incremento del servizio e dell'immagine. Ideali per prodotti a basso contenuto di umidità (salumi, formaggi, caffè , etc.)



These are professional items recommended for the small retail shops. Long time reliable and compact machines, they can be used to pack food "live" in front of customers, with consequent benefits in terms of service and image. They are strongly suitable for any product with a limited % of humidity (Ham, cheese, coffee etc..).



Il s'agit d'une machine professionnelle idéale pour les petits magasins, les détaillants. Solides et fiables dans le temps, ces emballeuses sous vide offrent la possibilité de servir le produit emballé « à vue », ce qui augmente sa conservation et sa fraîcheur dans le temps. Idéales pour les produits pauvres en humidité (charcuterie, fromage, café, etc.).

PR400

CONF. SOTTOVUOTO - VACUUM PACKING MACHINE - EMBALLEUSE SOUS VIDE



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

BARRA SALDANTE SEALING BAR	400 mm
POMPA DEL VUOTO VACUUM PUMP	Q=20 Lt/Min
SISTEMA DI SALDATURA SEALING SYSTEM	impulso impulse
TENSIONE VOLTAGE	230V 50 Hz - 0,45 Kw
PESO NETTO NET WEIGHT	9 Kg
DIMENSIONI DIMENSIONS	420x260x130h mm



Sono apparecchiature professionali ideali per il piccolo punto vendita al dettaglio. Solide ed affidabili nel tempo, offrono la possibilità di servire "a vista" il prodotto confezionato aumentandone la conservazione e la freschezza nel tempo con conseguente incremento del servizio e dell'immagine. Ideali per prodotti a basso contenuto di umidità (salumi, formaggi, caffè, etc.)



These are professional items recommended for the small retail shops. Long time reliable and compact machines, they can be used to pack food "live" in front of customers, with consequent benefits in terms of service and image. They are strongly suitable for any product with a limited % of humidity (Ham, cheese, coffee etc..).



Il s'agit d'une machine professionnelle idéale pour les petits magasins, les détaillants. Solides et fiables dans le temps, ces emballeuses sous vide offrent la possibilité de servir le produit emballé « à vue », ce qui augmente sa conservation et sa fraîcheur dans le temps. Idéales pour les produits pauvres en humidité (charcuterie, fromage, café, etc.).

PR450

CONF. SOTTOVUOTO - VACUUM PACKING MACHINE - EMBALLEUSE SOUS VIDE



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

BARRA SALDANTE SEALING BAR	450 mm
POMPA DEL VUOTO VACUUM PUMP	Q=20 Lt/Min
SISTEMA DI SALDATURA SEALING SYSTEM	impulso impulse
TENSIONE VOLTAGE	230V 50 Hz - 0,45 Kw
PESO NETTO NET WEIGHT	10 Kg
DIMENSIONI DIMENSIONS	470x260x130h mm



Sono apparecchiature professionali ideali per il piccolo punto vendita al dettaglio. Solide ed affidabili nel tempo, offrono la possibilità di servire "a vista" il prodotto confezionato aumentandone la conservazione e la freschezza nel tempo con conseguente incremento del servizio e dell'immagine. Ideali per prodotti a basso contenuto di umidità (salumi, formaggi, caffè, etc.)



These are professional items recommended for the small retail shops. Long time reliable and compact machines, they can be used to pack food "live" in front of customers, with consequent benefits in terms of service and image. They are strongly suitable for any product with a limited % of humidity (Ham, cheese, coffee etc..).



Il s'agit d'une machine professionnelle idéale pour les petits magasins, les détaillants. Solides et fiables dans le temps, ces emballeuses sous vide offrent la possibilité de servir le produit emballé « à vue », ce qui augmente sa conservation et sa fraîcheur dans le temps. Idéales pour les produits pauvres en humidité (charcuterie, fromage, café, etc.).

F300FB

CONF. SOTTOVUOTO - VACUUM PACKING MACHINE - EMBALLEUSE SOUS VIDE



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

BARRA SALDANTE SEALING BAR	300 mm
POMPA DEL VUOTO VACUUM PUMP	Q=8 m3/h OIL
SISTEMA DI SALDATURA SEALING SYSTEM	impulso membrana diaphragm impulse
ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	230V 50 Hz - 0,75 Kw
COMANDI CONTROL PANEL	DIGIT 9 PRG
DIMENSIONI CAMERA CHAMBER DIMENSIONS	310x350x120h mm
DIMENSIONI INGOMBRO OVERALL DIMENSIONS	410x460x370h mm
PESO WEIGHT	32 Kg



Si tratta di apparecchiature professionali totalmente inox, notevolmente flessibili ai vari settori d'utilizzo. Dotate di caratteristiche tecnologiche innovative, si rendono indispensabili per il confezionamento di svariati prodotti (salse, liquidi, carne, pesce e verdure), trovando applicazione nei più svariati settori, dalla ristorazione alla gastronomia, catering, supermarket etc..

Dotate inoltre, di sistema di predisposizione per iniezione gas inerte (a richiesta), sono in grado di confezionare e proteggere anche prodotti particolarmente delicati e fragili. Carter apribile a 90°.



These are totally stainless-steel professional items, extremely flexible to be used in the most different situations. Thank to their most updated technical features, they have become essential to pack a certain number of products (Sauces & liquids food, meat, fish, vegetables...) in several fields of activity: from restaurant to gastronomy, catering, supermarkets etc..

If properly equipped with their inert food gas injection system (on request), these machines can also pack and protect at the same time all those friable and delicate products. 90° openable carter.



Ce sont des machines professionnelles totalement en acier inoxydable, remarquablement flexibles aux différents domaines d'utilisation. Dotés de caractéristiques technologiques innovantes, ils sont indispensables pour l'emballage de produits divers (sauces, liquides, viandes, poissons et légumes), trouvant leur application dans les secteurs les plus variés, de la restauration à la gastronomie, en passant par les traiteurs, les supermarchés, etc.

Equipées d'un système d'injection de gaz inerte (sur demande), ces machines sont indiquées aussi pour emballer et protéger même les produits le plus délicats et fragiles.

F350B

CONF. SOTTOVUOTO - VACUUM PACKING MACHINE - EMBALLEUSE SOUS VIDE



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

BARRA SALDANTE SEALING BAR	350 mm
POMPA DEL VUOTO VACUUM PUMP	Q=10 m ³ /h OIL
SISTEMA DI SALDATURA SEALING SYSTEM	impulso membrana diaphragm impulse
ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	230V 50 Hz - 1,05 Kw
COMANDI CONTROL PANEL	DIGIT 9 PRG
DIMENSIONI CAMERA CHAMBER DIMENSIONS	360x400x190h mm
DIMENSIONI INGOMBRO OVERALL DIMENSIONS	460x500x430h mm
PESO WEIGHT	40 Kg



Si tratta di apparecchiature professionali totalmente inox, notevolmente flessibili ai vari settori d'utilizzo. Dotate di caratteristiche tecnologiche innovative, si rendono indispensabili per il confezionamento di svariati prodotti (salse, liquidi, carne, pesce e verdure), trovando applicazione nei più svariati settori, dalla ristorazione alla gastronomia, catering, supermarket etc.. Dotate inoltre, di sistema di predisposizione per iniezione gas inerte (a richiesta), sono in grado di confezionare e proteggere anche prodotti particolarmente delicati e fragili. Carter apribile a 90°.



These are totally stainless-steel professional items, extremely flexible to be used in the most different situations. Thank to their most updated technical features, they have become essential to pack a certain number of products (Sauces & liquids food, meat, fish, vegetables...) in several fields of activity: from restaurant to gastronomy, catering, supermarkets etc.. If properly equipped with their inert food gas injection system (on request), these machines can also pack and protect at the same time all those friable and delicate products. 90° openable carter.



Ce sont des machines professionnelles totalement en acier inoxydable, remarquablement flexibles aux différents domaines d'utilisation. Dotés de caractéristiques technologiques innovantes, ils sont indispensables pour l'emballage de produits divers (sauces, liquides, viandes, poissons et légumes), trouvant leur application dans les secteurs les plus variés, de la restauration à la gastronomie, en passant par les traiteurs, les supermarchés, etc. Equipées d'un système d'injection de gaz inerte (sur demande), ces machines sont indiquées aussi pour emballer et protéger même les produits le plus délicats et fragiles. Ouverture à 90° du carter

F400B

CONF. SOTTOVUOTO - VACUUM PACKING MACHINE - EMBALLEUSE SOUS VIDE



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

BARRA SALDANTE SEALING BAR	400 mm
POMPA DEL VUOTO VACUUM PUMP	Q=20 m3/h OIL
SISTEMA DI SALDATURA SEALING SYSTEM	impulso membrana diaphragm impulse
ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	230V 50 Hz - 1,15 Kw
COMANDI CONTROL PANEL	DIGIT 9 PRG
DIMENSIONI CAMERA CHAMBER DIMENSIONS	410x450x220h mm
DIMENSIONI INGOMBRO OVERALL DIMENSIONS	510x560x460h mm
PESO WEIGHT	58 Kg



Si tratta di apparecchiature professionali totalmente inox, notevolmente flessibili ai vari settori d'utilizzo. Dotate di caratteristiche tecnologiche innovative, si rendono indispensabili per il confezionamento di svariati prodotti (salse, liquidi, carne, pesce e verdure), trovando applicazione nei più svariati settori, dalla ristorazione alla gastronomia, catering, supermarket etc..

Dotate inoltre, di sistema di predisposizione per iniezione gas inerte (a richiesta), sono in grado di confezionare e proteggere anche prodotti particolarmente delicati e fragili. Carter apribile a 90°.



These are totally stainless-steel professional items, extremely flexible to be used in the most different situations. Thank to their most updated technical features, they have become essential to pack a certain number of products (Sauces & liquids food, meet, fish, vegetables...) in several fields of activity: from restaurant to gastronomy, catering, supermarkets etc..

If properly equipped with their inert food gas injection system (on request), these machines can also pack and protect at the same time all those friable and delicate products. 90° openable carter.



Ce sont des machines professionnelles totalement en acier inoxydable, remarquablement flexibles aux différents domaines d'utilisation. Dotés de caractéristiques technologiques innovantes, ils sont indispensables pour l'emballage de produits divers (sauces, liquides, viandes, poissons et légumes), trouvant leur application dans les secteurs les plus variés, de la restauration à la gastronomie, en passant par les traiteurs, les supermarchés, etc.

Equipées d'un système d'injection de gaz inerte (sur demande), ces machines sont indiquées aussi pour emballer et protéger même les produits le plus délicats et fragiles. Ouverture à 90° du carter.

M250B

CONF. SOTTOVUOTO MONOPROGRAMMA - MONOPROGRAM VACUUM PACKING MACHINE -
EMBALLERIE SOUS VIDE MONOPROGRAMME



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

BARRA SALDANTE SEALING BAR	250 mm
POMPA DEL VUOTO VACUUM PUMP	Q=8 m ³ /h OIL
SISTEMA DI SALDATURA SEALING SYSTEM	impulso membrana diaphragm impulse
ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	230V 50 Hz - 0,75kW
COMANDI CONTROL PANEL	DIGIT
DIMENSIONI CAMERA CHAMBER DIMENSIONS	260x300x120h mm
DIMENSIONI INGOMBRO OVERALL DIMENSIONS	360x420x370h mm
PESO WEIGHT	30 kg



Le confezionatrici sottovuoto a campana da banco si contraddistinguono per funzionalità, compattezza ed eleganza. Ideali per ogni tipo di applicazione in ambito di ristorazione professionale, assicurano all'utilizzatore una notevole velocità nell'esecuzione del vuoto oltre che una comprovata facilità di utilizzo. Vasca stampata con angoli stondati. Carter apribile a 90°. Riapertura automatica della campana a fine ciclo lavoro. Auto Cleaning Pump: sistema di autopulizia dell'olio della pompa del vuoto. Vac stop: arresto forzato del ciclo di lavoro. Attacco gasto: consente il vuoto in contenitori esterni.



The table-top vacuum packing machines are characterised by their functionality, compactness and elegance. Ideal for any type of application in the professional catering sector, they ensure the user a remarkable speed in the execution of the vacuum as well as a proven ease of use. Moulded tank with rounded corner. Carter can be opened 90°. Automatic reopening of the chamber at the end of the work cycle. Auto Cleaning Pump: self-cleaning system of the vacuum pump oil. Vac stop: forced stop of the work cycle. Gasto connection: allows vacuum in external containers.



Les emballeuses sous vide de table se distinguent par leur fonctionnalité, leur compacité et leur élégance. Idéales pour tout type d'application dans la restauration professionnelle, elles assurent à l'utilisateur une rapidité remarquable dans l'exécution du vide ainsi qu'une facilité d'utilisation éprouvée. Réservoir moulé avec coins arrondis. Carter peut être ouvert à 90°. Réouverture automatique de la chambre à la fin du cycle de travail. Pompe autonettoyante : système autonettoyant de l'huile de la pompe à vide. Vac stop : arrêt forcé du cycle de travail. Raccord Gasto : permet de faire le vide dans les récipients externes.

M350B

CONF. SOTTOVUOTO MONOPROGRAMMA - MONOPROGRAM VACUUM PACKING MACHINE -
EMBALLERIE SOUS VIDE MONOPROGRAMME



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

BARRA SALDANTE SEALING BAR	350 mm
POMPA DEL VUOTO VACUUM PUMP	Q=10 m ³ /h OIL
SISTEMA DI SALDATURA SEALING SYSTEM	impulso membrana diaphragm impulse
ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	230V 50 Hz - 1 kW
COMANDI CONTROL PANEL	DIGIT
DIMENSIONI CAMERA CHAMBER DIMENSIONS	360x400x190h mm
DIMENSIONI INGOMBRO OVERALL DIMENSIONS	460x520x420h mm
PESO WEIGHT	38 kg



Le confezionatrici sottovuoto a campana da banco si contraddistinguono per funzionalità, compattezza ed eleganza. Ideali per ogni tipo di applicazione in ambito di ristorazione professionale, assicurano all'utilizzatore una notevole velocità nell'esecuzione del vuoto oltre che una comprovata facilità di utilizzo. Vasca stampata con angoli stondati. Carter apribile a 90°. Riapertura automatica della campana a fine ciclo lavoro. Auto Cleaning Pump: sistema di autopulizia dell'olio della pompa del vuoto. Vac stop: arresto forzato del ciclo di lavoro. Attacco gasto: consente il vuoto in contenitori esterni.



The table-top vacuum packing machines are characterised by their functionality, compactness and elegance. Ideal for any type of application in the professional catering sector, they ensure the user a remarkable speed in the execution of the vacuum as well as a proven ease of use. Moulded tank with rounded corner. Carter can be opened 90°. Automatic reopening of the chamber at the end of the work cycle. Auto Cleaning Pump: self-cleaning system of the vacuum pump oil. Vac stop: forced stop of the work cycle. Gasto connection: allows vacuum in external containers.



Les emballeuses sous vide de table se distinguent par leur fonctionnalité, leur compacité et leur élégance. Idéales pour tout type d'application dans la restauration professionnelle, elles assurent à l'utilisateur une rapidité remarquable dans l'exécution du vide ainsi qu'une facilité d'utilisation éprouvée. Réservoir moulé avec coins arrondis. Carter peut être ouvert à 90°. Réouverture automatique de la chambre à la fin du cycle de travail. Pompe autonettoyante : système autonettoyant de l'huile de la pompe à vide. Vac stop : arrêt forcé du cycle de travail. Raccord Gasto : permet de faire le vide dans les récipients externes.

M400B

CONF. SOTTOVUOTO MONOPROGRAMMA - MONOPROGRAM VACUUM PACKING MACHINE -
EMBALLERIE SOUS VIDE MONOPROGRAMME



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

BARRA SALDANTE SEALING BAR	400 mm
POMPA DEL VUOTO VACUUM PUMP	Q=16 m ³ /h OIL
SISTEMA DI SALDATURA SEALING SYSTEM	impulso membrana diaphragm impulse
ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	230V 50 Hz - 1,15 kW
COMANDI CONTROL PANEL	DIGIT
DIMENSIONI CAMERA CHAMBER DIMENSIONS	410x450x200h mm
DIMENSIONI INGOMBRO OVERALL DIMENSIONS	420x560x420h mm
PESO WEIGHT	50 kg



Le confezionatrici sottovuoto a campana da banco si contraddistinguono per funzionalità, compattezza ed eleganza. Ideali per ogni tipo di applicazione in ambito di ristorazione professionale, assicurano all'utilizzatore una notevole velocità nell'esecuzione del vuoto oltre che una comprovata facilità di utilizzo. Vasca stampata con angoli stondati. Carter apribile a 90°. Riapertura automatica della campana a fine ciclo lavoro. Auto Cleaning Pump: sistema di autopulizia dell'olio della pompa del vuoto. Vac stop: arresto forzato del ciclo di lavoro. Attacco gasto: consente il vuoto in contenitori esterni.



The table-top vacuum packing machines are characterised by their functionality, compactness and elegance. Ideal for any type of application in the professional catering sector, they ensure the user a remarkable speed in the execution of the vacuum as well as a proven ease of use. Moulded tank with rounded corner. Carter can be opened 90°. Automatic reopening of the chamber at the end of the work cycle. Auto Cleaning Pump: self-cleaning system of the vacuum pump oil. Vac stop: forced stop of the work cycle. Gasto connection: allows vacuum in external containers.



Les emballeuses sous vide de table se distinguent par leur fonctionnalité, leur compacité et leur élégance. Idéales pour tout type d'application dans la restauration professionnelle, elles assurent à l'utilisateur une rapidité remarquable dans l'exécution du vide ainsi qu'une facilité d'utilisation éprouvée. Réservoir moulé avec coins arrondis. Carter peut être ouvert à 90°. Réouverture automatique de la chambre à la fin du cycle de travail. Pompe autonettoyante : système autonettoyant de l'huile de la pompe à vide. Vac stop : arrêt forcé du cycle de travail. Raccord Gasto : permet de faire le vide dans les récipients externes.

Vacuum packing machine ABS



This is the smallest vacuum packer, especially conceived for families. The high quality of the work, the easiness of use and the amazing level of final vacuum are the best answer to meet any domestic need to pack and protect food.

Technical features

OVERALL DIMENSIONS	mm 375x155x80h
SEALING BAR	mm 310
VACUUM PUMP	Q =16 LT/MIN
SEALING SYSTEM	impulse
VOLTAGE	230 V/50Hz - 0,25Kw
NET WEIGHT	2 Kg



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: eyu@nt-rt.ru || сайт: <https://everest.nt-rt.ru/>