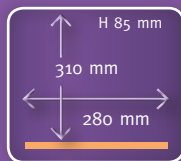


JUMBO SERIE



MINI JUMBO



Option
H 130 mm
(hohen Deckel)

- Kapazität Pumpe 0,04 m³/St
- Maschine Zyklus 25-60 Sek.
- Abmessung (L x B x H) 450 x 330 x 295 mm
- Gewicht 25 Kg
- Spannung 230V-1-50Hz (andere Spannungen lieferbar)
- Anschlusswert 0,30 kW

Pure
Vacuum

JUMBO SERIE

SCHNELLE UND ZUVERLÄSSIGE VAKUUMVERPACKUNGS- MASCHINEN HENKELMAN, WELTMARK FÜR DEN FACHMAN

- Moderne Tischmodelle mit erwiesenen Verpackungsleistungen
- Professionelles Vakuumverpacken zu einem sehr attraktiven Preis
- Digitale Programm- und Wartungsfunktionen
- Klarer Mehrwert für Unternehmen und Produkt
- Benutzerfreundlich und wartungsarm
- Leicht zu reinigen
- Kompakte Systeme mit 'JUMBO'- Ergebnissen

FOOD PRODUKTE

Einzelhandel - Restaurant - Catering - Supermärkte (Fleisch, Geflügel, Fisch, Käse, Gemüse usw.)

- Längere Haltbarkeit / optimale Produkt- und Lagerhygiene (keine Kontamination, hermetischer Verschluss)
- Kein Produktverlust (Vermeidung von Austrocknung, Schimmel und Gefrierbrand)
- Verbesserte Produktqualität (Produktreifung in der Verpackung, kein Aromaverlust)
- Kosteneinsparungen durch längere Produkthaltbarkeit (größere Einkaufsmengen, effiziente Kochkonzepte)
- Umsatzsteigerung durch längere Produkthaltbarkeit (mehr Abwechslung und Verteilung von Produktsortimenten)
- Professionelle Produktpräsentation
- Optimale Verpackungen garantieren Nahrungsmittelsicherheit gemäß HACCP-Normen
- Ideal für Sous Vide oder Vakuumkochen

NON-FOOD PRODUKTE

Elektronik - Halbleiter - Metall - Pharmazeutische Produkte - Textilien - Laboratorien - Automobilindustrie usw.

- Feuchtigkeitsbeständige Korrosionsschutzverpackungen
- Luft- und staubfreie Verpackungen
- Volumreduzierende Verpackungen
- Produktschutz- und fälschungssichere Verpackungen
- Sterile und kontaminationsfreie Verpackungen

SPEZIFIKATIONEN

ALLGEMEIN

- Tischmodell
- Geeignet für unterschiedliche Produkte in diversen Abmessungen
- Edelstahl-Gehäuse
- Tiefgezogene Edelstahl-Vakuumkammer für optimale Hygiene
- Acrylglasdeckel
- Einfach herausnehmbare Schweißleiste ohne Verkabelung in Vakuumkammer
- Füllplatten für kürzere Zykluszeiten und Justierung der Produkte
- Produktschutz durch sanfte Zurückbelüftung

VERPACKUNGSFUNKTIONEN

- **Vakuum**
Hochleistungsvakuumpumpe 99,80% (2 mbar)

SCHWEIßSYSTEME

- **Doppelschweißung**
2 x 3,5 mm gewölbte Schweißnaht für optimale Verdrängung von Fett und Feuchtigkeit
- **Trennschweißung**
1 x 3,5 mm gewölbte Schweißdraht und 1 x 1,1 mm Trenndraht für eine hygienische und attraktive Produktpräsentation

OPERATIONELLE STEUERUNG

- **Digitale Steuerung**
Zeitsteuerung für Vakuumzeit und Schweißzeit

UNTERSTÜTZENDE STEUERUNGEN

- STOP-Taste für partielle/vollständige Unterbrechung des Zyklus
- Digitales Wartungsprogramm für Pumpe
- Warmmeldung wenn Ölwechsel fällig ist
- Warmmeldung wenn Komplettwartung fällig ist

OPTIONALE FUNKTIONEN / ZUBEHÖR

- Schrägeinlage für Verpackung flüssiger Produkte
- Anschluss für externes Vakuumieren von Foodcontainern
- Service-Satz für Standardwartung
- Fahrbares Untergestell für alle Tischmodelle



■ Option
■ Standard

