



Вакуумный упаковщик Henkelman Jumbo 42 бестселлер среди настольных машин данного бренда. Запаечная планка имеет две струны. Машина подходит для упаковки продукции в вакуумные пакеты с размерами до 400 x 400 мм.



Спецификации

Упаковочные функции

- Вакуум**

Оптимальный уровень вакуума 99,80% (2 мбар)

Системы запайки

- Двойная запайка**

2 x 3,5 мм полукруглые запаечные струны для продуктов обеспечивают надежность и герметичность шва

Цифровое управление

- Управление по времени**

Управление по времени вакуума и запайки

Поддерживаемые функции управления

- Кнопка СТОП для частичной / полной остановки цикла
- Цифровая программа обслуживания помпы
- Автоматическое напоминание о необходимости заменить масло
- Система самоконтроля

Дополнительные функции / аксессуары

- Наклонная вставка для эффективной упаковки жидких продуктов
- Сервисный набор для стандартного обслуживания
- Подставка на колесиках с тормозами

Особенности

- ✓ Настольная модель изготовлена полностью из нержавеющей стали AISI 304
- ✓ Вакуумная камера глубокой вытяжки с закругленными углами для оптимальной гигиены
- ✓ Прозрачная крышка
- ✓ Легкосъемная беспроводная запаечная планка
- ✓ Вставки для уменьшения объема камеры и времени цикла
- ✓ Лучшее соотношение цена-качество
- ✓ Профессиональная вакуумная упаковка по привлекательной цене
- ✓ Цифровое управление машиной и сервисными программами
- ✓ Удобный и легкий интерфейс
- ✓ Низкие эксплуатационные расходы

Характеристики

- Габариты - 525 x 480 x 430 мм
- Вес - 56 кг
- Размер камеры - 415 x 420 x 180 мм
- Запаечная планка - 420 мм
- Укладочный стол - 420 x 370 мм
- Производительность насоса - 16 м³/ч
- Продолжительность цикла - 20-40 сек
- Напряжение - 220В, 50 Гц (возможно другое исполнение)
- Мощность - 0,55 кВт
- Гарантия - 3 года

Преимущества

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

Розничная торговля - Рестораны - Общепит - Супермаркеты (мясо, птица, рыба, сыр, овощи и т.д.)

- ✓ Увеличение срока годности продукта (защита от загрязнений и размножения бактерий)
- ✓ Оптимальная упаковка для пищевой безопасности продукта (герметичность)
- ✓ Предотвращение усушки и заветривания продукта
- ✓ Улучшение качества продукта (дозревание в упаковке, сохранение вкуса и аромата)
- ✓ Снижение издержек за счет увеличения срока хранения продукта
- ✓ Увеличение товарооборота и ассортимента продукции
- ✓ Идеально подходит для высокой кухни Sous-Vide

НЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

Электроника - Полупроводники - Металл - Фармацевтическая продукция - Текстиль - Лаборатории - Автомобилестроение - и т.д.

- ✓ Защита от влаги
- ✓ Защита от воздуха и пыли
- ✓ Уменьшение объемов упаковки
- ✓ Защита от внешних механических повреждений
- ✓ Защита от подделок и фальсификации
- ✓ Обеспечение стерильности