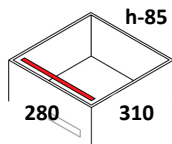


Быстрый и надежный вакуумный упаковщик с мировым именем.



Вакуумный упаковщик Henkelman Jumbo Plus комплектуется прозрачной крышкой. Вакуумная камера изготавливается методом глубокой вытяжки, а закругленные углы способствуют оптимальной гигиене.

Максимальный размер продукта 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 - 450 x 330 x 295 мм
- Вес - 30 кг
- Размер камеры - 350 x 280 x 85 мм
- Запаечная планка - 280 мм
- Укладочный стол - 280 x 310 мм
- Производительность насоса - 8 м3/ч
- Продолжительность цикла - 15-35 сек
- Напряжение - 220В, 50 Гц (возможно другое исполнение)
- Мощность - 0,40 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

**ЗАПЧАСТИ И РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

**ПАКЕТЫ ДЛЯ ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ**