

Vakuová balička Henkelman Jumbo 42 - II lišty, vypouklé víko



Popis produktu

Prodlužte trvanlivost masa, drůbeže, ryb, sýrů, zeleniny a dalších potravin včetně tekutin. Ochraňte je před působením vnějších vlivů. S výkonnou, profesionální a spolehlivou jednokomorovou vakuovou baličkou Jumbo 42 od holandské firmy Henkelman to půjde snadno. Vakuová komora se zaoblenými rohy má délku komory 320 mm, šířku lišty (max. šířka sáčku) 420 mm a výšku komory 180 mm a dokonale uchová trvanlivost produktů. Dvě bezdrátové těsnící lišty s dvojími sváry (2 × 3,5 mm) jsou jednoduše vyjímatelné pro snadnou údržbu. Druhá lišta zvyšuje účinnost balení. Uvnitř vakuové komory je vložena speciální deska (lehce odnímatelná), ta slouží ke správnému umístění produktu určeného k vakuování a zkrácení délky vakuovacího cyklu. Šikmá vložka slouží k vakuování tekutin. Výkon vývěvy je 16 m³/h. Provedení a pohon Během vakuování u této baličky dochází k přidání ochranné atmosféry (plynu). Přidáním těchto plynů dochází ke zvýšení ochrany a zabráňuje se nežádoucí změně zabarvení výrobků. Maximální šířka vakuovacího sáčku je 420 mm. Průhledné vypouklé krycí víko je vyrobeno ze speciálního odolného akrylového skla a rám vnějšího víka je z ušlechtilé oceli. Opatřeno automatickým otevíráním. Pohon je zajišťován napájením o 230 V a příkonem 0,55 kW. Robustní vakuová balička je vyrobena z nerezové oceli. Ovládá se na ovládacím panelu digitálně s časovým řízením vakua a svařování. Program je jeden a je nastaven na základní režim. Vakuová balička je opatřena standardní časovou kontrolou a automatickým servisním programem údržby vakuového čerpadla Busch. Doba celého vakuovacího cyklu je 20-40 vteřin. Čistitelnost je jednoduchá. Ideální pro gastronomické provozy, veřejné stravování, maloobchody, ale také pro kuchyně restaurací a hotelů. Speciální deska ke správnému umístění produktů Provedení: nerez

Informace

Katalogové číslo

Značka

5510319

HENKELMAN