

**Dla
gastronomii**

PROFESJONALNE SYSTEMY PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO





HENKELMAN HOLANDIA

Titaniumlaan 10
5221 CK 's-Hertogenbosch
The Netherlands

+31 73 621 36 71
info@henkelman.com
www.henkelman.com



DYSTRYBUTOR W POLSCE

WEINDICH Sp. z o.o.
ul. Karola Adamieckiego 8,
41-503 Chorzów

tel. +48 606 924 444
henkelman@weindich.pl
www.henkelman-online.pl



HenkelmanPolska





Zawartość

INNO- WACJA

Po co pakować produkty próżniowo?	04	Niezbędnik gotowania sous-vide	16
Nowa seria: Aero z intuicyjnym panelem sterowania	06	Seria Marlin	18
Cykl pakowania próżniowego	08	Seria Jumbo	20
Seria Boxer	10	Akcesoria	23
Wybór szefów kuchni - Janis Brevet Restauracja Inter Scaldes	13	System grzewania Gazowanie i napowietrzanie	24
System zaawansowanego sterowania Opcje i funkcje	14	O firmie Henkelman	26

Po co pakować produkty próżniowo?

Z produktu, opakowania i komory można usunąć nawet 99,8% powietrza. Aby tego dokonać potrzebna jest profesjonalna maszyna do pakowania próżniowego. Zacznij optymalizować swoją kuchnię już dzisiaj.

1 PRZEDŁUŻONA PRZYDATNOŚĆ PRODUKTÓW DO SPOŻYCIA

Pakowanie próżniowe produktów redukuje rozwój bakterii, a co za tym idzie, wydłuża przydatność produktów spożywczych do spożycia. Dzięki temu zyskujesz przewagę używając, sprzedając i serwując produkty przez dłuższy okres.

2 PEWNOŚĆ W ZAKRESIE JAKOŚCI PRODUKTU / ZWIĘKSZENIE BEZPIECZEŃSTWA PRODUKTU

Hermetyczne zamknięcie produktu zwiększa jego bezpieczeństwo przed czynnikami zewnętrznymi oraz zapobiega kontaminacji. Żywność jest również chroniona przed dehydratacją, zmrożeniem, przypaleniem i pleśnią. Dzięki temu możemy przeprowadzać procesy dojrzewalnicze bez utraty wagi i aromatu produktu.

3 OPTYMALIZACJA PRZECHOWYWANIA KONTROLA NAD PORCJAMI

Optymalizacja przestrzeni w szafie chłodniczej, dzięki możliwości przechowywania różnych produktów na tej samej półce. Bez psucia produktów, bez kontaminacji i bez przenikania się zapachów. Przedłużenie trwałości do spożycia pozwala Ci na zakup większych ilości sezonowych produktów i polepszenie kontroli porcji.

4 PROFESJONALNA PREZENTACJA ZGODNOŚĆ Z HACCP

Od zakupu i przygotowania do ekspozycji zgodnie z niezbędnymi wymaganiami. Pakowanie próżniowe zawsze zapewnia najlepsze warunki dla świeżości produktu i profesjonalnej prezentacji. Inne istotne aspekty, to higiena i bezpieczeństwo, o które należy dbać. Upewnij się, że działasz zgodnie z aktualnymi wymaganiami i używasz dobrej jakości maszyn pakujących dla Twoich profesjonalnych rozwiązań.

5 NIEZBĘDNY DLA GOTOWANIA SOUS-VIDE

Gotowanie sous-vide lub gotowanie w niskiej temperaturze oferuje wiele zalet w zakresie jakości żywności i korzyści organizacyjnych. Poprzez użytkowanie maszyn Henkelman, masz pewność, że Twój produkt jest właściwie zapakowany próżniowo, przez co możesz bezpiecznie rozpocząć przygotowywanie posiłków i dań metodą sous-vide.

#extendshelflife
#qualityfood
#aromas #vitamins
#noWagaloss #nowaste
#nofreezerburn
#nodehydration
#nocrosscontamination
#haccp #foodsafety
#sousvide
#vacuumcooking





Aero

Nowoczesna, innowacyjna pakowarka o wyjątkowo higienicznej budowie. Intuicyjny panel sterowania z możliwością edytowania i zapisania 3 programów. Efektywne i precyzyjne pakowanie dzięki czujnikowi kontroli próżni. Wzbogacona w funkcje delikatne napowietrzanie, czerwone mięso, czyszczenie pompy oraz alarm serwisowy.

“Wyposażona w intuicyjny panel sterowania z 3 edytowalnymi programami oraz czujnik kontroli próżni. Możliwość doposażenia w czujnik punktu wrzenia.”

ZOBACZ VIDEO:



AERO 35/AERO 35+



WYDAJNOŚĆ POMPY 8 m³/h (A35),
16 m³/h (A35+)

CYKL PRACY 20-40 sec (A35), 15-35
sec (A35+)

WYMIARY KOMORY

370 x 350 x 150 mm

WYMIARY URZĄDZENIA

543 x 451 x 454 mm

LISTWA ZGRZEWAJĄCA

350 mm

WAGA 36 kg (A35), 41 kg (A35+)

ZASILANIE 230V-1-50Hz

MOC 0,4 kW (A35),
0,6 kW (A35+)

STANDARD

INTUICJYNY PANEL STEROWANIA
Z CZUJNIKIEM KONTROLI PRÓŻNI,
ZGRZEW/ ZGRZEW-ODCINANIE/
SZEROKI ZGRZEW (8MM), DELIKATNE
NAPOWIEWRZANIE, CZERWONE MIĘSO

OPCJONALNIE

CZUJNIK PUNKTU WRZENIA

AERO 42/AERO 42+



WYDAJNOŚĆ POMPY 16 m³/h
(A42), 21 m³/h (A42+)

CYKL PRACY 20-40 sec (A42),
15-35 sec (A42+)

WYMIARY KOMORY

370 x 420 x 180 mm

WYMIARY URZĄDZENIA

523 x 491 x 454 mm

LISTWA ZGRZEWAJĄCA

420 mm

WAGA 57 kg (A42), 61 kg (A42+)

ZASILANIE 230V-1-50Hz

MOC 0,6 kW (A42),
0,8 kW (A42+)

STANDARD

INTUICJYNY PANEL STEROWANIA
Z CZUJNIKIEM KONTROLI PRÓŻNI,
ZGRZEW/ ZGRZEW-ODCINANIE/
SZEROKI ZGRZEW (8MM)
DELIKATNE NAPOWIEWRZANIE,
CZERWONE MIĘSO

OPCJONALNIE

CZUJNIK PUNKTU WRZENIA

AERO 42XL/AERO XL+



WYDAJNOŚĆ POMPY 16 m³/h
(A42XL), 21 m³/h (A42XL+)

CYKL PRACY 20-40 sec (A42XL),
15-35 sec (A42XL+)

WYMIARY KOMORY

460 x 420 x 180 mm

WYMIARY URZĄDZENIA

613 x 491 x 469 mm

LISTWA ZGRZEWAJĄCA

420 mm

WAGA 68 kg (A42XL),
72 kg (A42XL+)

ZASILANIE 230V-1-50Hz

MOC 0,6 kW (A42XL),
0,8 kW (A42XL+)

STANDARD

INTUICJYNY PANEL STEROWANIA
Z CZUJNIKIEM KONTROLI PRÓŻNI,
ZGRZEW/ ZGRZEW-ODCINANIE/
SZEROKI ZGRZEW (8MM),
DELIKATNE NAPOWIEWRZANIE,
CZERWONE MIĘSO

OPCJONALNIE

CZUJNIK PUNKTU WRZENIA, DRUGA
LISTWA ZGRZEWAJĄCA

Wymiary maszyny odnoszą się do długości x szerokości x wysokości. Dostępne także inne napędy. Zastrzegamy sobie prawo do błędów w druku, pominięci zmian technicznych.

Etapy pakowania próżniowego

Pakowanie próżniowe to optymalny sposób na przedłużenie trwałości oraz ochronę produktów spożywczych i innych przed czynnikami zewnętrznymi. Cykl pakowania próżniowego przebiega w czterech etapach.

1 EWAKUACJA POWIETRZA

Powietrze jest usuwane z produktu, worka oraz komory przez określony czas lub do momentu osiągnięcia założonego ciśnienia lub punktu wrzenia.



2 INIEKCJA GAZU (OPCJONALNIE)

Znana również jako pakowanie w modyfikowanej atmosferze ochronnej (MAP). Dodanie gazu chroni produkt przed czynnikami zewnętrznymi oraz zmianą barwy. Jest to zwykle mieszanina gazów.



3 ZGRZEWANIE

Właściwy system zgrzewania chroni produkt efektywnie przed czynnikami zewnętrznymi. Zależy on od rodzaju i grubości worka barierowego oraz Twoich wymagań w zakresie pakowania.



4 NAPOWIETRZANIE

Po zakończonym procesie zgrzewania worka, powietrze wtłaczane jest z powrotem do komory. Kiedy ciśnienie w komorze wyrówna się z ciśnieniem zewnętrznym, pokrywa otwiera się.



#optimalendvacuum
#vacuumpackaging
#vacuumchamber



Systemy sterowania

Kontrola cyklu pakowania jest kluczowa w celu osiągnięcia niskiego poziomu próżni. Technologia Henkelman'a pozwala Ci kontrolować cykl pakowania na trzy sposoby.



KONTROLA CZASU

Ustaw czas cyklu pakowania, a urządzenie zakończy ewakuację powietrza kiedy osiągnie założony czas. Idealny dla podstawowych i profesjonalnych potrzeb pakowania.



CZUJNIK KONTROLI PRÓŻNI

Chcesz aby urządzenie wykrywało określony poziom próżni w komorze? Czujnik kontroli próżni zakończy cykl jak tylko osiągnięty zostanie określony wcześniej procentowo poziom próżni.



CZUJNIK PUNKTU WRZENIA

Mokre i płynne produkty jak zupy i sosy szybko osiągają punkt wrzenia podczas cyklu pakowania próżniowego. Redukowanie ciśnienia poniżej atmosferycznego powoduje wrzenie cieczy w temperaturze pokojowej i intensywne parowanie nawet zimnego produktu. Czujnik punktu wrzenia szybko i precyzyjnie wykrywa moment utraty wilgoci przez produkt, następnie maszyna zatrzymuje ewakuację powietrza i zaczyna proces zgrzewania worka. Dzięki temu chronimy zarówno produkt jak i urządzenie.



STEROWANIE PODSTAWOWE

- 1 program
- Kontrola czasu
- Opcjonalnie: czujnik kontroli próżni



STEROWANIE CYFROWE

- Pamięć na 10 programów
- Kontrola czasu
- Opcjonalnie: czujnik kontroli próżni, czujnik punktu wrzenia



ZAAWANSOWANA KONTROLA

- Zaawansowany system kontroli (ACS)
- Pamięć na 20 programów
- Opcjonalnie: czujnik punktu wrzenia

NOWOŚĆ



INTUICYJNY PANEL

STEROWANIA

- 3 edytowalne programy
- czujnik kontroli próżni
- alarm serwisowy
- funkcje:
 - delikatne napowietrzanie
 - oraz czerwone mięso
- opcja dodatkowa:
 - czujnik punktu wrzenia
- dostępny tylko w serii AERO

Boxer

Seria urządzeń z możliwością doboru funkcji w zależności od składu i rozmiaru produktu. Modele stołowe Boxer zapewniają łatwy i bezpieczny proces pakowania. Wyposażenie standardowe zapewnia możliwość zapisywania ustawień w 10-ciu programach.



Boxer



KER 42

„Nie ma rozwiązania bliższego niezawodności i prostocie użytkowania od serii Boxer”.

BOXER 30/35

Standard



WYDAJNOŚĆ POMPY

8 m³/h (B30), 16 m³/h (B35)

CYKL PRACY

25-45 sec (B30), 15-35 sec (B35)

WYMIARY KOMORY

370 x 350 x 150 mm

WYMIARY URZĄDZENIA

551 x 450 x 367 mm (B30)

550 x 450 x 405 mm (B35)

LISTWA ZGRZEWAJĄCA

350 mm

WAGA 46 kg (B30), 52 kg (B35)

ZASILANIE 230V-1-50Hz

MOC 0,4 kW (B30),

0,6 kW (B35)

STANDARD

KONTROLA CZASU,
PODWÓJNY ZGRZEW/ZGRZEWANIE
ODCINANIE
SZEROKI ZGRZEW (8 MM),
DELIKATNE NAPOWIEWRZANIE

OPCJONALNIE

CZUJNIK KONTROLI PRÓŻNI,
CZUJNIK PUNKTU WRZENIA,
PANEL STEROWANIA ACS, INIEKCJA
GAZU, ZGRZEWANIE I ODCINANIE
STEROWANE ODDZIELNIE

BOXER 42

Standard



Opcja



Opcja: panel sterowania ACS

WYDAJNOŚĆ POMPY 21 m³/h

CYKL PRACY 15-35 sec

WYMIARY KOMORY

370 x 420 x 180 mm

WYMIARY URZĄDZENIA

530 x 490 x 440 mm (B42)

530 x 490 x 470 mm (B42 II)

LISTWA ZGRZEWAJĄCA

420 mm

WAGA 64 kg

ZASILANIE 230V-1-50Hz

MOC 0,8 kW

STANDARD

KONTROLA CZASU,
PODWÓJNY ZGRZEW/ZGRZEWANIE
ODCINANIE
SZEROKI ZGRZEW (8 MM),
DELIKATNE NAPOWIEWRZANIE

OPCJONALNIE

CZUJNIK KONTROLI PRÓŻNI,
CZUJNIK PUNKTU WRZENIA, PANEL
STEROWANIA ACS, INIEKCJA
GAZU, ZGRZEWANIE I ODCINANIE
STEROWANE ODDZIELNIE, DWIE
LISTWY ZGRZEWAJĄCE

Wymiary maszyny odnoszą się do długości x szerokości x wysokości. Dostępne także inne napięcia. Zastrzegamy sobie prawo do błędów w druku, pomylki i zmian technicznych.

Boxer



BOXER 42XL

Standard



Opcja



WYDAJNOŚĆ POMPY 21 m³/h

CYKL PRACY 15-35 sec

WYMIARY KOMORY

460 x 420 x 180 mm

WYMIARY URZĄDZENIA

615 x 490 x 440 mm

LISTWA ZGRZEWAJĄCA

420 mm

WAGA 72 kg

ZASILANIE 230V-1-50Hz

MOC 0,8 kW

STANDARD

KONTROLA CZASU, PODWÓJNY
ZGRZEW/ZGRZEWANIE ODCINANIE/
SZEROKI ZGRZEW (8 MM),
DELIKATNE NAPONIETRZANIE

OPCJONALNIE

CZUJNIK KONTROLI PRÓŻNI,
CZUJNIK PUNKTU WRZENIA, PANEL
STEROWANIA ACS, INIEKCJA
GAZU, ZGRZEWANIE I ODCINANIE
STEROWANE ODDZIELNIE, DWIE
LISTWY ZGRZEWAJĄCE

Zaawansowany
system kontroli
oraz drukarka
etykiet dla
zwiększenia
wydajności
w Twojej kuchni.



BOXER 52/62

B52 Standard



B62 Standard



Opcja: panel
sterowania ACS

WYDAJNOŚĆ POMPY 21 m³/h

CYKL PRACY 15-35 sec

WYMIARY KOMORY

410 x 520 x 180 mm (B52)

360 x 620 x 180 mm (B62)

WYMIARY URZĄDZENIA

530 x 700 x 440 mm

LISTWA ZGRZEWAJĄCA

410 mm (B52),

620 mm (B62)

WAGA 81 kg

ZASILANIE 230V-1-50Hz

MOC 0,8 kW

STANDARD

KONTROLA CZASU, PODWÓJNY
ZGRZEW/ZGRZEWANIE ODCINANIE/
SZEROKI ZGRZEW (8 MM),
DELIKATNE NAPONIETRZANIE

OPCJONALNIE

CZUJNIK KONTROLI PRÓŻNI,
CZUJNIK PUNKTU WRZENIA, PANEL
STEROWANIA ACS, INIEKCJA
GAZU, ZGRZEWANIE I ODCINANIE
STEROWANE ODDZIELNIE

Wymiary maszyny odnoszą się do długości x szerokości x wysokości. Dostępne także inne napędy. Zastrzeżenie: prawo do błędów w druku, pomylki i zmian technicznych.



Wybór szefa kuchni

“W przeszłości produkty płynne tj. zupy potrafiły wybuchać w komorze. Czujnik punktu wrzenia precyzyjnie w odpowiednim czasie wykrywa uwalniające się opary i nie dopuszcza do wrzenia. Zapobiegamy odprowadzeniu wilgoci z produktu, skracamy czas pakowania, chronimy pompę i maszynę przed uszkodzeniem.”

Szef kuchni Jannis Brevet

JEST CZĘŚCIĄ KULINARNEJ ELITY W HOLANDII. JEGO RESTAURACJA INTER SCALDES ZOSTAŁA NAGRODZONA TRZECIĄ GWIAZDĄ MICHELIN. SZEF BREVET WYBRAŁ PAKOWARKĘ HENKELMAN WYPOSAŻONĄ W CZUJNIK KONTROLI PRÓŻNI, CZUJNIK PUNKTU WRZENIA, DRUKARKĘ ETYKIET ORAZ INTUICYJNY PANEL STEROWANIA.



System zaawansowanego sterowania (ACS)

Advanced Control System to nowa generacja zaawansowanego sterowania wyznaczającą standardy na rynku pakowania próżniowego. System ACS Henkelman'a jest czymś więcej niż tylko systemem sterowania. Zawiera on unikalne rozwiązania, specjalne opcje i inteligentne funkcje, które oferują jeszcze więcej narzędzi w Twojej profesjonalnej kuchni.

STANDARDOWE FUNKCJE

1 PANEL LCD

- Kolorowy 4.7-calowy ekran LCD
- Wyświetlacz alfanumeryczny
- 5 wersji językowych, inne języki dostępne opcjonalnie
- Animowany cykl pakowania
- Aktualny czas i data

2 20 PROGRAMÓW

- Personalizacja oraz możliwość komputerowego programowania z poziomu przeglądarki internetowej
- Możliwość wpisania nazwy produktu
- Import i export danych

3 KONTROLA PRÓŻNI W STANDARDZIE

- Pomiar określonego poziomu próżni w komorze, określony w mbar, hPa lub %

4 KONTROLA DOSTĘPU

- Wielopoziomowy dostęp (dystrybutor, właściciel, operator) z różnymi uprawnieniami
- Dla bezpieczeństwa i ochrony

5 OPROGRAMOWANIE SZYTE NA MIARĘ

- Możliwość dodania własnego logo

6 PORT USB

- Implementacja programów przez port USB

7 KOMPATYBILNOŚĆ Z DRUKARKĄ

- Drukarka termotransferowa, która drukuje nazwę produktu, datę pakowania, trwałości użytkowania, temperaturę przechowywania i skład mieszaniny gazu.

8 ZGODNOŚĆ Z HACCP

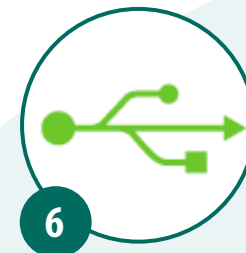
- Możliwość zapisu i eksportu czynności serwisowych oraz historii serwisowania
- Zaawansowany poziom dostępu
- Przechowywanie danych serwisowych

9 SERWIS I UTRZYMANIE

- Wskaźnik wymiany oleju (możliwość wyłączenia oraz reaktywowania przez dystrybutora)
- Program czyszczenia pompy z alarmem przypominającym

10 „GATE CHECK”/ALARM DIAGNOSTYKI

- Łatwa diagnostyka serwisowa tzw. „GateCheck” (z poziomu dostępu dystrybutora).
W panelu kontrolnym możesz bezpośrednio poprzez aktywację, sprawdzić każdy element urządzenia



FUNKCJE



PRÓŻNIA SEKWENCYJNA

Aby mieć pewność, że całe powietrze zostało usunięte z produktu, użyj próżni sekwencyjnej. Ta funkcja ewakuuje powietrze, zatrzymuje cykl, ponownie dokonuje ewakuacji, zatrzymuje i tak dalej. Maksymalnie można zaprogramować 5 cykli. Jest to szczególnie przydatne dla produktów, które zawierają dużo powietrza takich jak sery, ciasta czy musy czekoladowe.



CZERWONE MIĘSO

Poprzez niewielką i szybką iniekcję powietrza, funkcja czerwonego mięsa zatrzymuje odgazowywanie cieczy z mięsa w fazie zgrzewania. To zapobiega tworzeniu się komór powietrznych w opakowaniu próżniowym. Funkcja czerwonego mięsa generuje wiele usprawnień w jakości i przydatności do spożycia czerwonego mięsa.



MARYNOWANIE

Marynowanie to funkcja używana w celu stworzenia lepszych rezultatów tego procesu. Po prostu włóż marynowany produkt do komory i rozpocznij cykl pakowania. Dzięki inteligentnemu oprogramowaniu, które generuje pulsacyjne wydostawanie się powietrza, struktura mięsa otwiera się znacznie szybciej. Dzięki temu marynata przenika w strukturę produktu. Otwarcie struktury komórek pozwala produktowi w pełni absorbować marynatę w minuty zamiast długie godziny.



TENDERYZOWANIE

Dzięki funkcji tenderyzowania możesz utrzymać komorę próżniową w zadanym ciśnieniu przez określony czas (maksymalnie 30 minut). Podtrzymywana różnica ciśnień pomiędzy komórkami produktu, a ciśnieniem w komorze powoduje rozrywanie struktury komórkowej. Podział struktury komórkowej powoduje zmiękczenie produktu.



NOWOŚĆ

SŁOIKI

Przy użyciu jednego przycisku, funkcja "Jars" zapewnia zamykanie w próżni słoików oraz pojemników spożywczych. Umieść słoiki lub pojemniki spożywcze w komorze, wybierz odpowiednią funkcję i zamknij komorę. Dzięki tej opcji każdy słoik jest szczelnie zamknięty i osiąga maksymalną próżnię na poziomie 99,80%. Ponieważ zgrzewanie listwy oraz delikatne napowietrzanie jest wyłączone, cykl jest osiągany w bardzo krótkim czasie.



OPCJONALNIE

CZUJNIK PUNKTU WRZENIA

Nie dopuszcza do wrzenia produktu w czasie pakowania i chroni wilgotne lub płynne produkty. Kiedy punkt wrzenia zostaje osiągnięty, urządzenie zatrzymuje ewakuację powietrza i rozpoczyna zgrzewanie worka barierowego. Główne zalety: brak utraty wody, wagi, zapachu, ochrona zarówno produktu, pompy jak i komory próżniowej, brak dehydratacji oraz optymalizowanie czasu cyklu.

Gotowanie sous-vide

Gotowanie sous-vide to prosta i wydajna technika, która daje gwarancję, że produkt jest gotowany dokładnie we właściwej i stałej temperaturze w naczyniu lub piekarniku.

ZALETY:

- Zawsze wysoka jakość
- 100% naturalne, zdrowe gotowanie
- Oszczędność czasu
- Ekonomiczna metoda gotowania
- Optymalizacja pracy w kuchni
- Odpowiedni dla małych i dużych produktów
- Optymalna higiena

#georgepralus #cookingmethod
#lowtemperature #easycoking
#vacuumpackaging #vacuumcooking

GŁÓWNE ETAPY:

Gotowanie zapakowanej próżniowo żywności w stałej temperaturze to podstawowa zasada sous-vide. Główne etapy tego procesu to: przygotowanie, pakowanie próżniowe, gotowanie oraz chłodzenie. Mięso, ryby, owoce i warzywa są cięte, obierane i wkładane do torby wraz z ziołami i przyprawami po czym pakowane próżniowo, gotowane, schładzane, a później serwowane lub przechowywane.



PRZYGOTOWANIE

Zacznij od porcjowania żywności, którą chcesz przygotować. Potnij mięso lub rybę, obierz owoce i warzywa oraz włóż wszystko do worka próżniowego. Dodaj zioła i przyprawy jakie lubisz: sól, tymianek, bazylia, trawa cytrynowa, odrobina masła jest w stanie zdziałać cuda. Po prostu włóż wszystko do worka i upewnij się, że jest właściwie umieszczony w komorze pakowania.

#meat #fish #vegetables #fruits
#freshfood #lowfat #noadditions
#freshherbs #tasteful #healthy

PAKOWANIE

W celu zapakowania żywności we właściwy sposób, obsługuj maszynę za pomocą kontroli czasowej, czujnika poziomu próżni lub czujnika punktu wrzenia. Jeśli Twoje urządzenie wyposażone jest w System Zaawansowanego Sterowania (ACS), możesz użyć również jednej z dodatkowych funkcji, takich jak marynowanie. Dzięki temu urządzenie pakujące oferuje więcej korzyści dla twojej kuchni.

#marinating #redmeat #liquidcontrol
#sequentialvacuum #nospoilage
#HACCP #acs #portioncontrol





GOTOWANIE

Włóż zapakowany produkt do gorącej wody lub piekarnika oraz gotuj w niskiej temperaturze. Z uwagi na to proces może zająć nawet kilkanaście godzin zanim zapakowany produkt będzie gotowy. Możesz podać jedzenie bezpośrednio lub przesmażyć je na patelni. Jeśli nie podajesz dania bezpośrednio pamiętaj o tym, aby schłodzić danie przed włożeniem go do lodówki.

#lowtemperaturecooking
#thermicbaths #easycooking
#vacuumcooking #sousvide

CHŁODZENIE

Jeden niezwykle istotny krok w gotowaniu sous-vide to chłodzenie zapakowanych i ugotowanych produktów. Można to wykonać w naturalny sposób przez pozostawienie produktu poza lodówką lub przy użyciu schładzarki szokowej dla uzyskania szybszego efektu. Niezależnie od tego jaką metodę wybierzesz masz pewność, że spełniasz wszystkie regulacje w zakresie bezpieczeństwa żywności.

#cooldown #blastchiller #foodsafety
#HACCP

SERWOWANIE

I w końcu danie może zostać podane. Dla wszystkich gości, w tym samym czasie. Świetna jakość, fantastyczny smak. Smacznego!

#catering #portioncontrol
#preparationsinadvance #greattiming

LUB PRZECHOWYWANIE

Twoje zapakowane dania sous-vide są idealne do przechowywania. Zapakowane próżniowo i świeże. Gotowe do użycia w każdym czasie!

#portioncontrol #storage #optimize
#kitchenlogistics



Marlin

Idealnie sprawdza się przy dużym zapotrzebowaniu oraz dla dużych ilości produktów, zarówno do pakowania żywności w celu przechowywania, jak również do gotowania sous-vide. Absolutnie niezbędne urządzenie dla dużych restauracji, hoteli czy firm cateringowych. Standardowo wyposażony w kontrolę czasu oraz 10 programów. Szeroki zakres opcji możliwych do zastosowania, takich jak system zaawansowanego sterowania lub czujnik punktu wrzenia.



Marlin



MARLIN 52

Standard



Opcja (bez dodatkowych kosztów)



WYDAJNOŚĆ POMPY 63 m³/h

CYKL PRACY 15-40 sec

WYMIARY KOMORY

520 x 500 x 200 mm

WYMIARY URZĄDZENIA

710 x 700 x 1025 mm

LISTWA ZGRZEWAJĄCA

2 x 520 mm

WAGA 165 kg

ZASILANIE 400V-3-50Hz

MOC 1,8 kW

STANDARD

KONTROLA CZASU, PODWÓJNY
ZGRZEW/ZGRZEWANIE ODCINANIE
SZEROKI ZGRZEW (8 MM),
DELIKATNE NAPOWIERZANIE

OPCJONALNIE

CZUJNIK KONTROLI PRÓŻNI,
CZUJNIK PUNKTU WRZENIA, PANEL
STEROWANIA ACS, INIEKCJA
GAZU, ZGRZEWANIE I ODCINANIE
STEROWANE ODDZIELNIE

„Świetna jakość
oraz wiele opcji
z zakresu kontroli,
wielkości
i wydajności”.



Wymiary maszyny odnoszą się do długości x szerokości x wysokości. Wymiary komory odnoszą się do użytecznej powierzchni w komorze (długość x szerokość x wysokość). Wymiary także inne napędy. Zastrzegamy sobie prawo do błędów w druku, pomylków i zmian technicznych.

Jumbo

Podstawowa wersja modeli stołowych do profesjonalnych zastosowań w najlepszej możliwej cenie. Idealna do rozpoczęcia przygody z pakowaniem próżniowym. Daj się przekonać serii Jumbo, która zaspokoi Twoje potrzeby z zakresu pakowania.



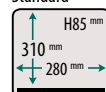
Jumbo



“Kompaktowa
maszyna, świetne
rezultaty. Łatwa
w użytkowaniu,
łatwa w czyszczeniu”.

MINI JUMBO/JUMBO PLUS

Standard



Opcja: wysoka pokrywa



WYDAJNOŚĆ POMPY

4 m³/h (MJ), 8 m³/h (JP)

CYKL PRACY

25-60 sec (MJ), 15-35 sec (JP)

WYMIARY KOMORY

310 x 280 x 85 mm

WYMIARY URZĄDZENIA

450 x 335 x 305 mm

LISTWA ZGRZEWAJĄCA

280 mm

WAGA

26 kg (MJ), 32 kg (JP)

ZASILANIE

230V-1-50Hz

MOC

0,1 kW (MJ), 0,4 kW (JP)

STANDARD

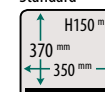
KONTROLA CZASU, PODWÓJNY
ZGRZEW/ZGRZEWANIE-ODCINANIE

OPCJONALNIE

CZUJNIK KONTROLI PRÓŻNI,
WYPUKŁA POKRYWA (H 130 MM)

JUMBO 30/35

Standard



WYDAJNOŚĆ POMPY

8 m³/h (J30), 16 m³/h (J35)

CYKL PRACY

20-40 sec (J30), 15-30 sec (J35)

WYMIARY KOMORY

370 x 350 x 150 mm

WYMIARY URZĄDZENIA

555 x 450 x 365 mm (J30)

555 x 450 x 405 mm (J35)

LISTWA ZGRZEWAJĄCA

350 mm

WAGA

44 kg (J30), 51 kg (J35)

ZASILANIE

230V-1-50Hz

MOC

0,4 kW (J30), 0,6 kW (J35)

STANDARD

KONTROLA CZASU, PODWÓJNY
ZGRZEW/ZGRZEWANIE
ODCINANIE/
SZEROKI ZGRZEW (8 MM)

OPCJONALNIE

CZUJNIK KONTROLI PRÓŻNI

Wymiary maszyny odnoszą się do długości x szerokości x wysokości. Dostępne także inne napędy. Zastrzega się prawo do błędów w druku, pomylki i zmian technicznych.

Jumbo



JUMBO 42

Standard



Opcja



WYDAJNOŚĆ POMPY 16 m³/h

CYKL PRACY 20-40 sec

WYMIARY KOMORY

370 x 420 x 180 mm

WYMIARY URZĄDZENIA

530 x 490 x 440 mm

LISTWA ZGRZEWAJĄCA

420 mm

WAGA 58 kg

ZASILANIE 230V-1-50Hz

MOC 0,6 kW

STANDARD

KONTROLA CZASU, PODWÓJNY
ZGRZEW/ZGRZEWANIE-ODCINANIE,
SZEROKI ZGRZEW (8 MM)

OPCJONALNIE

CZUJNIK KONTROLI PRÓŻNI,
DRUGA LISTWA ZGRZEWAJĄCA

Podwójny zgrzew
w standardzie.
Zgrzewanie i odcinanie
oraz szeroki zgrzew
są dostępne opcjonalnie
i bez dodatkowych
kosztów.

JUMBO 42XL

Standard



Opcja



WYDAJNOŚĆ POMPY 16 m³/h

CYKL PRACY 20-40 sec

WYMIARY KOMORY

460 x 420 x 180 mm

WYMIARY URZĄDZENIA

615 x 490 x 440 mm

LISTWA ZGRZEWAJĄCA

420 mm

WAGA 65 kg

ZASILANIE 230V-1-50Hz

MOC 0,6 kW

STANDARD

KONTROLA CZASU,
PODWÓJNY ZGRZEW/
ZGRZEWANIE-ODCINANIE,
SZEROKI ZGRZEW (8 MM)

OPCJONALNIE

CZUJNIK KONTROLI PRÓŻNI,
DRUGA LISTWA ZGRZEWAJĄCA

Wymiary maszyny odnoszą się do długości x szerokości x wysokości. Dostępne także inne napędy. Zastrzeżenie: prawo do błędów w druku, pomylki i zła interpretacja.



Akcesoria

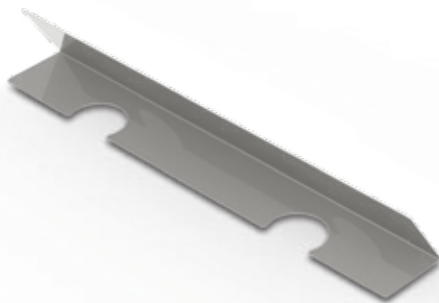
DRUKARKA TERMO-TRANSFEROWA

wraz z rolką etykiet, kablami oraz konfiguracją. Dostępna tylko dla urządzeń wyposażonych w ACS.



WKŁADKA

do pakowania produktów płynnych lub sypkich. Dostępna w różnych rozmiarach dla każdego modelu.



WÓZEK Z PÓLKAMI Pasuje do wszystkich modeli stołowych z wyłączeniem B52 oraz B62.



ZESTAW CZĘŚCI

do standardowego przeglądu. Zestaw zawiera druty zgrzewające, taśmę teflonową, uszczelkę pokrywy, olej do pompy oraz silikonowy profil dociskowy. Dostępny jako osobny zestaw posprzedażowy lub wraz z urządzeniem.



ZEWNĘTRZNY ADAPTER

do pakowania próżniowego żywności w pojemniki GN. Dostępny dla modeli stołowych oraz serii Marlin.



PŁYTY WYPEŁNIAJĄCE Z POLIETYLENU są w standardzie z każdym urządzeniem. Dostępne różne rozmiary. Dla skrócenia cyklu pakowania. Powodują również zmniejszenie zużycia gazu.



System zgrzewania

Po zakończeniu cyklu pakowania próżniowego i opcjonalnie iniekcji gazu, worek jest gotowy do zgrzania. Właściwa technologia zgrzewania chroni twój produkt efektywnie przed czynnikami zewnętrznymi.

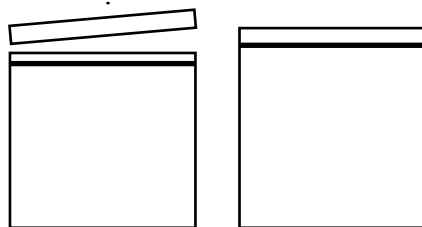


PODWÓJNY ZGRZEW

Podwójny zgrzew to standard Henkelmana. Zawiera dwa druty 3.5 mm convex, idealnie odpowiadające podstawowym potrzebom pakowania. Dla każdego projektu w każdej branży, od gastronomii do pakowania przemysłowego produktów spożywczych i niespożywczych.

ZGRZEWANIE I ODCINANIE

System odcinania nadmiaru worka firmy Henkelman, składa się z drutu 3.5 mm convex oraz okrągłego 1.1 mm. Dzięki temu możesz z łatwością oderwać nadmiar plastikowego opakowania. Technologia zgrzewania i odcinania jest dostępna za darmo dla każdego modelu urządzeń Henkelman.



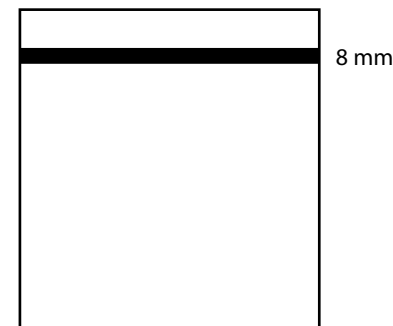
ZGRZEW BI-ACTIV

Ten zgrzew jest stosowany przy aluminiowych lub grubszych workach. System posiada listwę zgrzewającą w pokrywie oraz komorze, dzięki czemu worek zgrzewany jest z dwóch stron jednocześnie.



SZEROKI ZGRZEW

Niektóre typy worków są zgrzewane z trzech stron. Dla bardziej profesjonalnego rezultatu, zgrzew na pozostałej stronie może zostać wykonany przez pakowarkę próżniową i może odpowiadać pozostałym trzem zgrzewom. Główna przewaga technologii 8 mm szerokiego zgrzewu, to estetyczny rezultat.



ZGRZEWANIE I ODCINANIE STEROWANE ODDZIELNIE

Ten system składa się z drutu 3.5 mm convex oraz drutu 1.1 mm okrągłego. Jedyną różnicą pomiędzy tym rozwiązaniem, a systemem zgrzewania i odcinania, jest możliwość ustawienia innego czasu nagrzewania drutów. Worki termokurczliwe są wykonane z bardzo odpornej, ale cienkiej folii. Henkelman specjalnie opracował ten system zgrzewania, aby usunięcie nadmiaru folii było możliwe również podczas pakowania produktów w worki termokurczliwe.

DRUTY CONVEX

Henkelman bazuje na drutach convex dla systemów podwójnego zgrzewu oraz zgrzewania i odcinania. Dzięki temu resztki produktu znajdujące się w miejscu zgrzewu zostają wypchnięte spomiędzy folii podczas procesu zgrzewania. Płaskie druty, które są standardem na rynku pakowarek próżniowych miażdżą resztki produktu znajdujące się pomiędzy foliami worka. Zwiększa to ryzyko wycieku. Technologia drutu convex Henkelmana zapewnia mocniejszy zgrzew dzięki łatwej separacji resztek produktu w miejscu zgrzewania.

Iniekcja gazu i napowietrzanie

INIEKCJA GAZU

Przed fazą zgrzewania, możliwe jest dodanie mieszanki gazów. Maszyny pakujące Henkelmana mogą być wyposażone w opcję gazowania. Ta technika nazywana jest pakowaniem w modyfikowanej atmosferze ochronnej lub po prostu MAP.

DLACZEGO DOKONYWAĆ INIEKCJI GAZU?

Iniekcja gazu powoduje wydłużenie terminu przydatności do spożycia, daje dodatkową ochronę oraz chroni produkt przed zmianą barwy. Zwykle używana jest mieszanka azotu (N₂) oraz dwutlenku węgla (CO₂). Tlen również może zostać dodany do tej kombinacji. Coraz częściej w nowych mieszankach stosuje się argon (Ar) jako zamiennik azotu (N₂).

MIESZANKA GAZU

Zależna jest od tego co jest najbardziej odpowiednie dla produktu. Twój dostawca powinien poinformować Cię o optymalnym rozwiązaniu. Specjalne pompy tlenowe są dostępne dla mieszanek gdzie zawartość O₂ wynosi powyżej 21%. Skontaktuj się w tej sprawie z dystrybutorem.



NAPOWIETRZANIE

Kiedy cykl pakowania zostanie wykonany, a worek próżniowy zostanie zgrzany, powietrze jest wpuszczane do komory poprzez zawór napowietrzania. Jak tylko ciśnienie wewnątrz komory wyrówna się z ciśnieniem atmosferycznym, pokrywa otwiera się. Proces ten wygląda tak samo dla funkcji delikatnego napowietrzania jak i bez niej.

DELIKATNE NAPOWIETRZANIE

Używając delikatnego napowietrzania, powietrze powraca do komory stopniowo i delikatnie. Proces opiera się na wstępnie określonym czasie. W kontrolowany sposób, worek próżniowy obtacza produkt. Zapewnia optymalną ochronę zarówno produktu jak i opakowania. Delikatne napowietrzanie jest użyteczne podczas pakowania produktów z ostrymi krawędziami takimi jak steki z kością, żeberka, homary, owoce morza i inne.

PRZYKŁADY
Iniekcja gazu
Delikatne
napowietrzanie

Salata
siekana



Skorupiaki



Szaszłyk



Ryż arborio



Sushi



Wstępnie pieczone lub
gotowe do spożycia produkty



Chipsy



O firmie Henkelman



HENKELMAN TO SPECJALISTA w zakresie rozwoju, produkcji i dystrybucji profesjonalnych komorowych pakowarek próżniowych. Nasza wiodąca technologia pakowania próżniowego w najbardziej złożonym asortymencie maszyn z tego segmentu, stawia nas przed konkurencją zarówno w branży spożywczej jak i poza nią. Od najmniejszych stołowych pakowarek do największych i najbardziej wydajnych, dwukomorowych modeli przemysłowych. Z tego powodu, firmy z różnych branż na całym świecie polegają na maszynach Henkelman.

HENKELMAN TO FIRMA RODZINNA, zlokalizowana w Hertogenbosch w Holandii oraz Illinois, USA. Zatrudniając zaledwie 50-ciu pracowników, produkujemy ponad 14 000 urządzeń rocznie. Przy produkcji używamy wyłącznie najwyższej jakości części z Holandii oraz Niemiec. Naszym najbardziej wartościowym zasobem jest rozległa sieć ekskluzywnych oraz autoryzowanych dystrybutorów w ponad 80-ciu krajach.

HENKELMAN JEST ROZWIĄZANIEM KLASY PREMIUM W ZAAWANSOWANYCH SYSTEMACH PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO.

Nasze maszyny są „Made in Holland”. Możecie być za nie pewni. Są świetnym połączeniem solidnego wykonania oraz funkcjonalnego designu z optymalnym i prostym sterowaniem. Instalacja jest niezwykle prosta, a specjalna konstrukcja zapewnia najwyższe standardy higieny przez cały czas użytkowania.

#fastestdelivery #greatservice #technicalsupport #salessupport #marketingsupport #professional #valueformoney



WWW.HENKELMAN-ONLINE.PL

PROFESJONALNE SYSTEMY PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO



HENKELMAN HOLANDIA

Titaniumlaan 10
5221 CK 's-Hertogenbosch
The Netherlands

+31 73 621 36 71
info@henkelman.com
www.henkelman.com



DYSTRYBUTOR W POLSCE

WEINDICH Sp. z o.o.
ul. Karola Adamieckiego 8,
41-503 Chorzów

tel. +48 606 924 444
henkelman@weindich.pl
www.henkelman-online.pl

Dla
gastonomii



HenkelmanPolska