

Dla
przemysłu

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



Po co pakować próżniowo w przemyśle spożywczym?	04	Seria Marlin	24
Seria Polar	06	System Zaawansowanego Sterowania (ACS)	26
Etapy pakowania próżniowego	10	Nowa seria Aero: Wyposażona w intuicyjny panel sterowania	28
Seria Titan	12	Seria Boxer Systemy sterowania	30
Seria Diptank Nowość: Linie automatyczne	14	Seria Jumbo	34
Seria Atmoz Technologia HD –podwyższonej trwałości	16	Akcesoria	37
Seria Falcon	20	O firmie Henkelman	38
Systemy zgrzewania	23		

INNOWACJA

Po co pakować produkty próżniowo w przemyśle spożywczym?

Pakowanie próżniowe jest kluczowym elementem przetwarzania żywności, niezależnie od produktu. Od ryb poprzez mięsa, sery, orzechy, ziemniaki i inne warzywa. Wybór odpowiedniej maszyny pakującej zależy od rodzaju produktu, rozmiaru i jego właściwości.

1 PRZEDŁUŻONA TRWAŁOŚĆ BEZ DODAWANIA KONSERWANTÓW

Pakowanie próżniowe produktów redukuje wzrost bakterii, dzięki czemu wydłuża trwałość do spożycia bez potrzeby dodawania konserwantów. Dzięki temu zyskujesz przewagę w przetwarzaniu, transporcie i dostarczaniu twoich zapakowanych produktów przez dłuższy czas na większym rynku.

2 ZWIĘKSZENIE PEWNOŚCI W ZAKRESIE JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA PRODUKTU

Hermetyczne zamknięcie produktu zabezpiecza go przed kontaminacją i zwiększa

jego bezpieczeństwo. Ponadto żywność chroniona jest przed dehydratacją, zmrożeniem, przypaleniem i pleśnią. Co więcej produkty dojrzewają bez utraty wagi i aromatu.

3 OPTYMALIZACJA PRZECHOWYWANIA I TRANSPORTU

Dzięki optymalizacji użycia przestrzeni, w której przechowujesz i transportujesz produkty, grupowaniu i piętrowaniu ich masz pewność, że w pełni wykorzystujesz przestrzeń, którą dysponujesz. Bez psucia produktów, bez kontaminacji i bez przykrych zapachów.

4 PROFESJONALNE PAKOWANIE ZGODNE ZE STANDARDEM HACCP

Od przetwarzania do prezentacji. Pakowanie próżniowe zawsze zapewnia najlepsze warunki dla świeżości produktu i profesjonalnej prezentacji. Ponadto jak producent żywności musisz przestrzegać najnowszych standardów bezpieczeństwa i higieny. Stosuj w tym celu profesjonalne maszyny pakujące odznaczające się wysoką jakością.

5 ELASTYCZNOŚĆ W PRODUKCJI ŻYWNOSCI

Pakowanie próżniowe pozwala być elastycznym producentem żywności. Tylko jedno urządzenie do każdego rodzaju produktów niezależnie od ilości, specyfikacji i innych wymagań.





Polar

Kompletny przekrój jedno i dwukomorowych urządzeń do pakowania w próżni i MAP. Wykonany ze w stali nierdzewnej, płaski stół roboczy. Szeroka oferta programów i opcji takich jak automatyczna pokrywa czy listwy zgrzewające w wykonaniu HD. Łatwa w użytkowaniu i serwisie oraz kompatybilna z HACCP.



Polar



„Solidna
i wytrzymała seria
zapewniająca
najwyższą jakość
i optymalną
wydajność
pakowania”.

POLAR 52

Standard



WYDAJNOŚĆ POMPY 63 m³/h

CYKL PRACY 15–40 sec

WYMIARY KOMORY

520 x 500 x 200 mm

WYMIARY URZĄDZENIA

785 x 700 x 1100 mm

LISTWA ZGRZEWAJĄCA

2 x 520 mm

WAGA 183 kg

ZASILANIE 400V-3-50Hz

MOC 2,4–3,5 kW

WERSJA STANDARD

KONTROLA CZASU, PODWÓJNY
ZGRZEW/ZGRZEWANIE-ODCINANIE
SZEROKI ZGRZEW (10 MM),
DELIKATNE NAPOWIERZANIE

OPCJONALNIE

CZUJNIK KONTROLI PRÓŻNI, CZUJNIK
PUNKTU WRZENIA, ACS, INIEKCJA
GAZU, ZGRZEWANIE I ODCINANIE,
STEROWANE ODDZIELNIE, ZGRZEW
BI-ACTIV, PRZYGOTOWANIE DLA
ZEWNĘTRZNEJ POMPY

POLAR 80

Standard



Opcja



Opcja



Opcja



WYDAJNOŚĆ POMPY 100 m³/h

CYKL PRACY 15–40 sec

WYMIARY KOMORY

510 x 760 x 200 mm

WYMIARY URZĄDZENIA

790 x 900 x 1100 mm

LISTWA ZGRZEWAJĄCA

810 mm (przód),

510 mm (prawo)

WAGA 241 kg

ZASILANIE 400V-3-50Hz

MOC 3,0–5,0 kW

STANDARD

KONTROLA CZASU, PODWÓJNY
ZGRZEW/ZGRZEWANIE-ODCINANIE/
SZEROKI ZGRZEW (10 MM),
DELIKATNE NAPOWIERZANIE,
DWIE LISTWY ZGRZEWAJĄCE

OPCJONALNIE

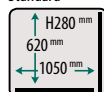
CZUJNIK KONTROLI PRÓŻNI, CZUJNIK
PUNKTU WRZENIA, ACS, INIEKCJA
GAZU, ZGRZEWANIE I ODCINANIE
STEROWANE ODDZIELNIE, ZGRZEW
BI-ACTIV, PRZYGOTOWANIE DLA
ZEWNĘTRZNEJ POMPY, TRZECIA
LISTWA ZGRZEWAJĄCA

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

Polar

POLAR 110

Standard



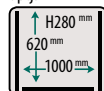
Opcja



Opcja



Opcja



STANDARD

KONTROLA CZASU, PODWÓJNY ZGRZEW/ZGRZEWANIE-ODCINANIE/ SZEROKI ZGRZEW (10 MM), DELIKATNE NAPOWIERZANIE, DWIE LISTWY ZGRZEWAJĄCE

OPCJONALNIE

CZUJNIK KONTROLI PRÓŻNI, CZUJNIK PUNKTU WRZENIA, ACS, INIEKCJA GAZU, ZGRZEWANIE I ODCINANIE STEROWANE, ODDZIELNIE, ZGRZEW BI-ACTIV, PRZYGOTOWANIE DLA ZEWNĘTRZNEJ POMPY, TRZECIA LISTWA ZGRZEWAJĄCA

WYDAJNOŚĆ POMPY 160 m³/h

CYKL PRACY 15-40 sec

WYMIARY KOMORY

620 x 1050 x 280 mm

WYMIARY URZĄDZENIA

990 x 1200 x 1150 mm

LISTWA ZGRZEWAJĄCA

1100 mm (przód), 620 mm (prawo)

WAGA 390 kg

ZASILANIE 400V-3-50Hz

MOC 3,0-9,0 kW

Higieniczna
konstrukcja
zapewnia
niezawodne
działanie
i niskie koszty
utrzymania.

POLAR 2-40/2-50

Standard P2-40



Standard P2-50



WYDAJNOŚĆ POMPY

63 m³/h (P2-40) 100 m³/h (P2-50)

CYKL PRACY 15-40 sec

WYMIARY KOMORY

400 x 620 x 240 mm (P2-40)

500 x 620 x 240 mm (P2-50)

WYMIARY URZĄDZENIA

820 x 1490 x 1345 mm (P2-40)

920 x 1480 x 1325 mm (P2-50)

LISTWA ZGRZEWAJĄCA

2 x 620 mm (P2-40/P2-50)

WAGA 310 kg (P2-40)

345 kg (P2-50)

ZASILANIE 400V-3-50Hz

MOC 3,3-4,5 kW (P2-40)

3,5-5,3 kW (P2-50)

STANDARD

KONTROLA CZASU, PODWÓJNY ZGRZEW/ZGRZEWANIE-ODCINANIE/ SZEROKI ZGRZEW (10 MM), DELIKATNE NAPOWIERZANIE, DWIE LISTWY ZGRZEWAJĄCE

OPCJONALNIE

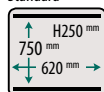
CZUJNIK KONTROLI PRÓŻNI, CZUJNIK PUNKTU WRZENIA, ACS, INIEKCJA GAZU, ZGRZEWANIE I ODCINANIE STEROWANE, ODDZIELNIE, ZGRZEW BI-ACTIV, ŁATWE PRZESUWANIE KOMORY, LISTWY HD, PRZYGOTOWANIE DLA ZEWNĘTRZNEJ POMPY

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



POLAR 2-75

Standard



Opcja



WYDAJNOŚĆ POMPY 160 m³/h

CYKL PRACY 15-40 sec

WYMIARY KOMORY

750 x 620 x 250 mm
(DWIE LISTWY ZGRZEWAJĄCE
-przód, tył)

WYMIARY URZĄDZENIA

1205 x 1485 x 1340 mm

LISTWA ZGRZEWAJĄCA

2 x 620 mm

WAGA 537 kg

ZASILANIE 400V-3-50Hz

MOC 5,5-9,0 kW

STANDARD

KONTROLA CZASU, PODWÓJNY
ZGRZEW/ZGRZEWANIE-ODCINANIE/
SZEROKI ZGRZEW (10 MM),
DELIKATNE NAPOWIERZANIE,
DWIE LISTWY ZGRZEWAJĄCE

OPCJONALNIE

CZUJNIK KONTROLI PRÓŻNI, CZUJNIK
PUNKTU WRZENIA, ACS, INIEKCJA
GAZU, ZGRZEWANIE I ODCINANIE
STEROWANE ODDZIELNIE, ZGRZEW
BI-ACTIV, ŁATWE PRZESUWANIE
KOMORY, LISTWY HD, POMPA
300 M3, PRZYGOTOWANIE DLA
ZEWNĘTRZNEJ POMPY



POLAR 2-85/2-95



Standard P2-95



Opcja P2-95



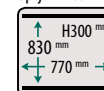
Opcja P2-95



Standard P2-85



Opcja P2-85



WYDAJNOŚĆ POMPY 300 m³/h

CYKL PRACY 10-30 sec (P2-85)

15-40 sec (P2-95)

WYMIARY KOMORY

830 x 840 x 255 mm (P2-85)

730 x 1100 x 280 mm (P2-95)

WYMIARY URZĄDZENIA

1295 x 1900 x 1450 mm

1215 x 2420 x 1595 mm

LISTWA ZGRZEWAJĄCA

2 x 840 mm (P2-85)

2 x 1100 mm (P2-95)

WAGA 685 kg (P2-85)

767 kg (P2-95)

ZASILANIE 400V-3-50Hz

MOC 7,0-9,0 kW

STANDARD

KONTROLA CZASU, PODWÓJNY
ZGRZEW/ZGRZEWANIE-ODCINANIE/
SZEROKI ZGRZEW (10 MM),
DELIKATNE NAPOWIERZANIE,
DWIE LISTWY ZGRZEWAJĄCE

OPCJONALNIE

CZUJNIK KONTROLI PRÓŻNI, CZUJNIK
PUNKTU WRZENIA, ACS, INIEKCJA
GAZU, ZGRZEWANIE I ODCINANIE
STEROWANE ODDZIELNIE, ZGRZEW
BI-ACTIV, ŁATWE PRZESUWANIE
KOMORY, AUTOMATYCZNA POKRYWA,
TRZECIA LISTWA ZGRZEWAJĄCA,
(P2-95), WYSOKA POKRYWA (P2-85),
LISTWY HD, PRZYGOTOWANIE DLA
ZEWNĘTRZNEJ POMPY

Wymiary komory odnozą się do długości x szerokości x wysokości. Dostępne także inne napędy. Zastrzega się prawo do błędów w druku, pomylek i 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 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
#vacumpackaging
#vacuumchamber



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 nami.



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

Bułki
do hamburgerów



Owoce morza



Praliny



Jabłka



Sushi



Titaan

Solidna i w pełni automatyczna maszyna pakująca ze zdejmowalnymi przenośnikami taśmowymi. Przemysłany design solidnej konstrukcji ze stali nierdzewnej oraz wysoka jakość użytych materiałów, zapewnia niezawodność podczas każdego cyklu pakowania, w każdym środowisku. Poznaj tę wysoce wydajną, podwójną pakowarkę i zoptymalizuj maksymalnie swoje procesy.



Titaan



„Wewnętrzne taśmy rozładownicze, zewnętrzny przenośnik transportowy oraz higieniczny design to najbardziej charakterystyczne cechy Titaan 2-90”.

TITAAN 110



Standard



WYDAJNOŚĆ POMPY 160 m³/h

CYKL PRACY 15-45 sec

WYMIARY KOMORY

620 x 1050 x 190 mm

WYMIARY URZĄDZENIA

947 x 1200 x 1150 mm

LISTWA ZGRZEWAJĄCA

1050 mm (przód), 620 mm (lewo)

WAGA 511 kg

ZASILANIE 400V-3-50Hz

MOC 5,5-9,0 kW

STANDARD

ZAAWANSOWANE STEROWANIE ACS, CZUJNIK POZIOMU PRÓŻNI, PODWÓJNY ZGRZEW/ZGRZEWANIE ODCINANIE/SZEROKI ZGRZEW (10 MM), DELIKATNE NAPIEWIERZANIE, PRZYCIŚK STOP DLA CZĘŚCIOWEGO LUB PEŁNEGO ZATRZYMANIA, NOŻNY PRZEŁĄCZNIK

OPCJONALNIE

ZGRZEWANIE I ODCINANIE STEROWANE ODDZIELNIE, POMPA PRÓŻNIOWA 300M3/H BUSH, CZUJNIK PUNKTU WRZENIA, PRZYGOTOWANIE DLA ZEWNĘTRZNEJ POMPY, MANUALNY PRZENOŚNIK TAŚMOWY

TITAAN 2-90



Standard



WYDAJNOŚĆ POMPY 300 m³/h

CYKL PRACY 30-50 sec

WYMIARY KOMORY

840 x 890 x 220 mm

WYMIARY URZĄDZENIA

1061 x 2420 x 1150 mm

LISTWA ZGRZEWAJĄCA

2 x 840 mm

WAGA 850 kg

ZASILANIE 400V-3-50Hz

MOC 7,0-9,0 kW

STANDARD

ZAAWANSOWANE STEROWANIE ACS, CZUJNIK POZIOMU PRÓŻNI, PODWÓJNY ZGRZEW/ZGRZEWANIE ODCINANIE/SZEROKI ZGRZEW (10 MM), DELIKATNE NAPIEWIERZANIE, PRZYCIŚK STOP DLA CZĘŚCIOWEGO LUB PEŁNEGO ZATRZYMANIA, NOŻNY PRZEŁĄCZNIK

OPCJONALNIE

CZUJNIK PUNKTU WRZENIA, ZGRZEWANIE I ODCINANIE STEROWANE ODDZIELNIE, PRZENOŚNIK TRANSPORTOWY (400 x 3000 MM LUB 600 x 3000 MM), PRZYGOTOWANIE DLA ZEWNĘTRZNEJ POMPY

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

Diptank



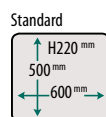
Technologia obkurczania chroni twój produkt spożywczy jak druga skóra. W połączeniu z pakowaniem próżniowym, Henkelman Diptank oferuje świetną możliwość wykonania optymalnego opakowania o wzorowej prezencji dla twoich produktów spożywczych.

Połącz urządzenie Diptank 200 oraz Titaan 110 lub Titaan 2-90, aby stworzyć linie automatyczną.

DIPTANK 60



WYMIARY URZĄDZENIA
770 x 790 x 1320 mm
WYMIARY KOMORY
500 x 600 x 220 mm
GŁĘBOKOŚĆ ZANURZENIA
220 mm
CYKL PRACY 3-5 sec
MAKSYMALNY ZAŁADUNEK 60 kg
WAGA 120 kg
ZASILANIE 400V-3-50Hz
MOC 15,0 kW

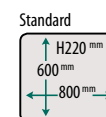


STANDARD
CYFROWA KONTROLA CZASU,
NAPĘD HYDRAULICZNY
ZAWIERA
PIŁECZKI IZOLACYJNE PRZECIWKO ODPAROWANIU

DIPTANK 100

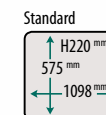


WYMIARY URZĄDZENIA
880 x 1000 x 1320 mm
WYMIARY KOMORY
600 x 800 x 220 mm
GŁĘBOKOŚĆ ZANURZENIA
220 mm
CYKL PRACY 3-5 sec
MAKSYMALNY ZAŁADUNEK 60 kg
WAGA 120 kg
ZASILANIE 400V-3-50Hz
MOC 9,0 kW



STANDARD
CYFROWA KONTROLA CZASU,
NAPĘD HYDRAULICZNY
ZAWIERA
PIŁECZKI IZOLACYJNE PRZECIWKO ODPAROWANIU

DIPTANK 200A



WYMIARY URZĄDZENIA
1170 x 1700 x 1350 mm
WYMIARY KOMORY
575 x 1098 x 200 mm
GŁĘBOKOŚĆ ZANURZENIA 200 mm
CYKL PRACY 3-5 sec
MAKSYMALNY ZAŁADUNEK
POJEMNOŚĆ 30 kg
WAGA 310 kg
ZASILANIE 400V-3-50Hz
MOC 23,0 kW

STANDARD
CYFROWA KONTROLA CZASU, AUTMATYCZNA PLATFORMA Z PRZENOŚNIKIEM TAŚMOWYM, Ø125 MM ZAWÓR ODPROWADZAJĄCY PARĘ Z WBUDOWANYM WENTYLATOREM, AUTMATYCZNA KONTROLA POZIOMU WODY, SYSTEM OCHRONY ZBIORNIKA PRZED KAMIENIEM

Wymiary komory odnoszą się do długości x szerokości x wysokości. Dostępne także inne napędy. Zastępną się prawo do błędów w druku, pomyłek i zmian technicznych.



Linie automatyczne

W celu zaspokojenia rosnących potrzeb automatyzacji przemysłu spożywczego w zakresie procesów pakowania, firma Henkelman poszerza swoją ofertę linii automatycznych. Użyj Diptank 200 w połączeniu z Titaan 110 lub Titaan 2-90, aby stworzyć linię automatyczną.

Automatyczne linie poprawiają proces każdego pakowania. Operator pracuje szybciej przy mniejszym wysiłku.

OPTIMALIZACJA ERGONOMII PRACY

Operatorzy odczuwają duży komfort pracy dzięki redukcji przenoszonego produktu i szybkości działania. Mniejsza ilość dźwigania poprawia warunki pracy i minimalizuje ilość zwolnień chorobowych.

ZALETY OPERACYJNE

Wstępnie ustawiony czas cyklu pracy gwarantuje stałą i wysoką wydajność produkcyjną. Automatyczna linia znacznie przyczynia się do zwiększenia produktywności i efektywności.

PROFESJONALNA PREZENTACJA PRODUKTU

Profesjonalne obkurczanie zapewnia najwyższą ochronę oraz profesjonalną prezentację produktu.

GWARANCJA BEZPIECZEŃSTWA

Linie automatyczne są wyposażone w czujnik bezpieczeństwa aktywowany w przypadku zakleszczenia transportowanego produktu. Gwarantuje to najwyższą ochronę podczas całego procesu pakowania.



Atmoz

Seria Henkelman Atmoz reprezentuje pełną gamę jedno i dwukomorowych modeli, dla optymalizacji wszystkich procesów pakowania. Do stosowania w branży spożywczej jak i poza. Najbardziej rozpoznawalnym elementem tej nowej serii jest konstrukcja stołu roboczego i pokrywy. Seria Atmoz zapewnia więcej możliwości za niższą cenę.



ATMOZ 2-75

Standard



Opcja:



WYDAJNOŚĆ POMPY 160 m³/h

CYKL PRACY 15-40 sec

WYMIARY KOMORY

880 x 550 x 280 mm

WYMIARY URZĄDZENIA

1210 x 1545 x 1105 mm

LISTWA ZGRZEWAJĄCA

2 x 660 mm

WAGA 462 kg

ZASILANIE 400V-3-50Hz

MOC 4,0-4,8 kW

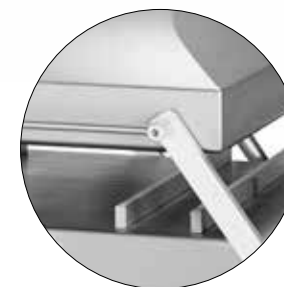


STANDARD

KONTROLA CZASU, PODWÓJNY
ZGRZEW/ZGRZEWANIE-ODCINANIE/
SZEROKI ZGRZEW (10 MM)

OPCJONALNIE

CZUJNIK KONTROLI PRÓŻNI, CZUJNIK
PUNKTU WRZENIA, ACS, INIEKCJA
GAZU (ZAWIERA PRZYŁĄCZE
DO SPRĘŻONEGO POWIETRZA),
DELIKATNE NAPOWIETRZANIE,
ZGRZEWANIE I ODCINANIE
STEROWANE ODDZIELNIE

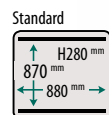


Wymiary maszyny odnoszą się do długości x szerokości x wysokości. Wymiary komory odnoszą się do użytecznej powierzchni w komorze (długość x szerokość x wysokość). Wymiary także inne napędy. Zastępuje się prawo do błędów w druku, pomylki i zmian technicznych.

„Dzięki konstrukcji zarówno pokrywy jak i stołu roboczego, Atmoz ma dłuższe listwy zgrzewające w porównaniu do innych serii. Jest to jeden z największych argumentów sprzedażowych.”



ATMOZ 2-90



STANDARD

KONTROLA CZASU, PODWÓJNY ZGRZEW/ZGRZEWANIE-ODCINANIE/ SZEROKI ZGRZEW (10 MM)

OPCJONALNIE

CZUJNIK KONTROLI PRÓŻNI, CZUJNIK PUNKTU WRZENIA, INIEKCJA GAZU (ZAWIERA PRZYŁĄCZE DO SPRĘŻONEGO POWIETRZA), DELIKATNE NAPIĘTOWANIE, ZGRZEWANIE I ODCINANIE STEROWANE ODDZIELNIE, POMPA 160 M3/H

WYDAJNOŚĆ POMPY 300 m³/h

CYKL PRACY 15–40 sec

WYMIARY KOMORY

870 x 880 x 280 mm

WYMIARY URZĄDZENIA

1320 x 1965 x 1105 mm

LISTWA ZGRZEWAJĄCA

2 x 880 mm

WAGA 770 kg

ZASILANIE 400V–3–50Hz

MOC 4,0–4,8 kW



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

Technologia podwyższonej trwałości

Henkelman wprowadził nowe rozwiązanie dla trudnego środowiska pracy w przemyśle spożywczym. Dzięki temu operatorzy mogą pracować do 20 godzin dziennie na kilku zmianach korzystając z wysokiej jakości materiałów, dostępnych na rynku technologii pakowania próżniowego



OPATENTOWANE

LISTWY ZGRZEWAJĄCE O PODWYŻSZONEJ TRWAŁOŚCI Z ALUMINIOWYMI ZAKOŃCZENIAMI

Optymalna konstrukcja i solidne materiały tych listew zgrzewających z blokami aluminiowymi zapewniają dużą wydajność w procesie pakowania próżniowego zwłaszcza w ekstremalnych warunkach.

WYDAJNOŚĆ PODWÓJNEGO ZGRZEWU

Podwójny system zgrzewania wymaga transformatora o wyższej mocy dla stałej wydajności operacyjnej przez dłuższy okres. Wysoce wydajne procesy wymagają rozwiązań o najwyższej jakości.

NOWA POMPA PRÓŻNIOWA BUSCH 360 M3/H

Innowacja w rodzinie produktów Busch, pompy próżniowe z systemem łopatkowym R5, zaprojektowane specjalnie dla wymagającego środowiska pracy, które wymaga maksymalnego skrócenia cyklu. Główne zalety: oszczędność energii, redukcja emisji ciepła, optymalizacja kierunku emisji ciepła, łatwa w czyszczeniu, solidna konstrukcja i potwierdzona użyteczność.



Falcon

Unikalna seria jedno i dwukomorowych modeli przemysłowych. Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, komora i pokrywa z aluminium z dodatkowym wziernikiem. Łatwa w obsłudze i utrzymaniu pakowarka przemysłowa, zapewniająca optymalizację czasu i zwiększenie wydajności.



Falcon



„Wydajne
maszyny pakujące
dla wielu
zastosowań
nie tylko w branży
spożywczej”.

FALCON 52

Standard



WYDAJNOŚĆ POMPY 63 m³/h

CYKL PRACY 15-40 sec

WYMIARY KOMORY

520 x 500 x 235 mm

WYMIARY URZĄDZENIA

695 x 682 x 1060 mm

LISTWA ZGRZEWAJĄCA

2 x 520 mm

WAGA 163 kg

ZASILANIE 400V-3-50Hz

MOC 2,4-3,5 kW

STANDARD

KONTROLA CZASU, PODWÓJNY
ZGRZEW/ZGRZEWANIE-ODCINANIE/
SZEROKI ZGRZEW (10 mm)

OPCJONALNIE

CZUJNIK KONTROLI PRÓŻNI, CZUJNIK
PUNKTU WRZENIA, ACS, INIEKCJA
GAZU (ZAWIERA PRZYŁĄCZE
DO SPRĘŻONEGO POWIETRZA),
DELIKATNE NAPIEWIERZANIE,
ZGRZEWANIE I ODCINANIE
STEROWANE ODDZIELNIE, ZGRZEW
BI-ACTIV, KONFIGURACJA ESD
(W POŁĄCZENIU ZE ZGRZEWEM
BI-ACTIV)

FALCON 80

Standard



Standard



Standard



Opcja



WYDAJNOŚĆ POMPY 100 m³/h

CYKL PRACY 15-40 sec

WYMIARY KOMORY

510 x 760 x 235 mm

WYMIARY URZĄDZENIA

820 x 900 x 1050 mm

LISTWA ZGRZEWAJĄCA

760 mm (przód),

510 mm (prawo)

WAGA 227 kg

ZASILANIE 400V-3-50Hz

MOC 3,0-5,0 kW

STANDARD

KONTROLA CZASU, PODWÓJNY
ZGRZEW/ZGRZEWANIE-ODCINANIE/
SZEROKI ZGRZEW (10 mm)

OPCJONALNIE

ZGRZEW BI-ACTIV, KONFIGURACJA
ESD (W POŁĄCZENIU ZE ZGRZEWEM
BI-ACTIV), TRZECIA LISTWA
ZGRZEWAJĄCA

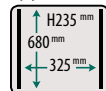
Wymiary maszyny odnozą się do długości x szerokości x wysokości. Dostępne także inne napięcia. Zastrzegamy sobie prawo do błędów w druku, pomylków i zmian technicznych.

FALCON 2-60

Standard



Opcja



WYDAJNOŚĆ POMPY 63 m³/h

CYKL PRACY 15-40 sec

WYMIARY KOMORY

580 x 450 x 235 mm

WYMIARY URZĄDZENIA

900 x 1060 x 1179 mm

LISTWA ZGRZEWAJĄCA

2 x 450 mm

WAGA 236 kg

ZASILANIE 400V-3-50Hz

MOC 2,4-3,5 kW

STANDARD

KONTROLA CZASU, PODWÓJNY
ZGRZEW/ZGRZEWANIE-ODCINANIE/
SZEROKI ZGRZEW (10 MM)

OPCJONALNIE

CZUJNIK KONTROLI PRÓŻNI, CZUJNIK
PUNKTU WRZENIA, ACS, INIEKCJA
GAZU (ZAWIERA PRZYŁĄCZE DO
SPRĘŻONEGO POWIETRZA),
DELIKATNE NAPOWIERZANIE,
ZGRZEWANIE I ODCINANIE
STEROWANE ODDZIELNIE, ZGRZEW
BI-ACTIV,

Unikatowy
element
to wysoka
pokrywa
z oknem dla
monitorowania
procesu
pakowania.



FALCON 2-70

Standard



WYDAJNOŚĆ POMPY 100 m³/h

CYKL PRACY 15-40 sec

WYMIARY KOMORY

700 x 550 x 235 mm

WYMIARY URZĄDZENIA

1020 x 1260 x 1185 mm

LISTWA ZGRZEWAJĄCA

2 x 550 mm

WAGA 319 kg

ZASILANIE 400V-3-50Hz

MOC 3,0-5,0 kW

STANDARD

KONTROLA CZASU, PODWÓJNY
ZGRZEW/ZGRZEWANIE-ODCINANIE/
SZEROKI ZGRZEW (10 MM)

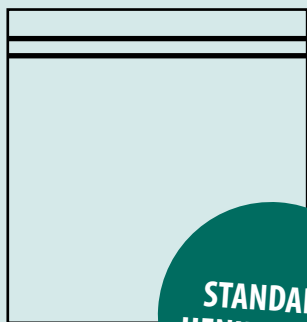
OPCJONALNIE

CZUJNIK KONTROLI PRÓŻNI, CZUJNIK
PUNKTU WRZENIA, ACS, INIEKCJA
GAZU (ZAWIERA PRZYŁĄCZE
DO SPRĘŻONEGO POWIETRZA),
DELIKATNE NAPOWIERZANIE,
ZGRZEWANIE I ODCINANIE
STEROWANE ODDZIELNIE, ZGRZEW
BI-ACTIV,

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

Systemy 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.



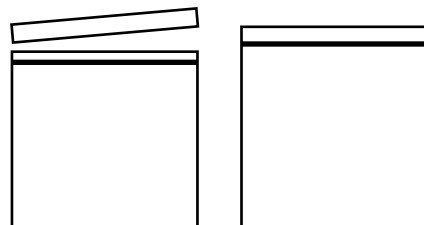
**STANDARD
HENKELMANA**

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.

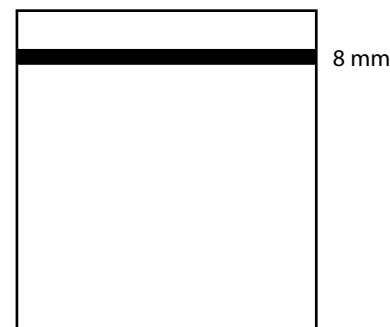


ZGRZEWANIE I ODCINANIE STEROWANE ODDZIELNIE

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 możliwe było również podczas pakowania produktów w worki termokurczliwe.

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.



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.

Marlin

Idealnie sprawdza się do większego zapotrzebowania na pakowanie dużych ilości produktów spożywczych. Absolutnie niezbędne narzędzie dla producentów mięsa, ryb, owoców, warzyw i orzechów. Szeroka gama dostępnych opcji takich jak czujnik poziomu próżni, zaawansowane sterowanie czy czujnik punktu wrzenia.



Marlin



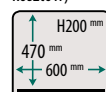
„Marlin oferuje
wysoką jakość oraz
wiele opcji pod
względem rozmiaru
i wydajności.
Urządzenie niezbędne
w codziennej pracy.”

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 NAPONIETRZANIE

OPCJONALNIE

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

MARLIN 90

Standard



Opcja



WYDAJNOŚĆ POMPY 63 m³/h

CYKL PRACY 15-40 sec

WYMIARY KOMORY

320 x 890 x 100 mm

WYMIARY URZĄDZENIA

480 x 1066 x 970 mm

LISTWA ZGRZEWAJĄCA

2 x 320 mm

WAGA 219 kg

ZASILANIE 400V-3-50Hz

MOC 1,8 kW

STANDARD

KONTROLA CZASU, PODWÓJNY
ZGRZEW/ZGRZEWANIE ODCINANIE/
SZEROKI ZGRZEW (10 MM),
DELIKATNE NAPONIETRZANIE

OPCJONALNIE

CZUJNIK KONTROLI PRÓŻNI,
CZUJNIK PUNKTU WRZENIA,
ACS, INIEKCJA GAZU

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

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

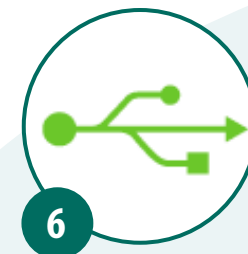
- Możliwość zapisu i eksportu czynności serwisowych oraz historii serwisowania
- Zaawansowany poziom dostępu
- Przechowywanie danych serwisowych

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 marynowania. Po prostu włóż marynowany produkt do komory i rozpocznij cykl pakowania. Dzięki inteligentnemu oprogramowaniu, które generuje pulsacyjne wydostawanie się powietrza, struktura mięsa otwiera się. 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 wykryty, 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.

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
NAPOWIERZANIE, 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 NAPOWIERZANIE,
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 NAPOWIERZANIE,
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, pomylki i zmian technicznych.

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.



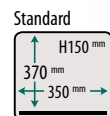
Boxer



Boxer 42

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

BOXER 30/35



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)

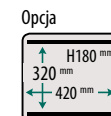
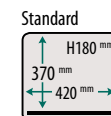
STANDARD

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

OPCJONALNIE

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

BOXER 42



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 NAPIĘTANIE

OPCJONALNIE

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

Wymiary komory odnoszą się do długości x szerokości x wysokości. Dostępne także inne napięcia. Zostaje się prawo do błędów w druku, pominiętych i zmian technicznych.

Boxer



BOXER 42XL



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,
ACS, INIEKCJA GAZU,
ZGRZEWANIE I ODCINANIE
STEROWANE ODDZIELNIE,
DWIE LISTWY ZGRZEWAJĄCE

BOXER 42XL BI-ACTIVE



WYDAJNOŚĆ POMPY 21 m³/h

CYKL PRACY 15–35 sec

WYMIARY KOMORY

460 x 420 x 120 mm

WYMIARY URZĄDZENIA

620 x 490 x 450 mm

LISTWA ZGRZEWAJĄCA 420 mm

WAGA 72 kg

ZASILANIE 230V-1-50Hz

MOC 0,8 kW

STANDARD

KONTROLA CZASU,
ZGRZEW BI-ACTIVE,
DELIKATNE NAPONIETRZANIE

OPCJONALNIE

CZUJNIK KONTROLI PRÓŻNI, CZUJNIK
PUNKTU WRZENIA, INIEKCJA GAZU,
ACS, ESD (TYLKO DLA PRODUKTÓW
NIESPOŻYWCZYCH)

BOXER 52/62



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,
ACS, INIEKCJA GAZU,
ZGRZEWANIE I ODCINANIE
STEROWANE ODDZIELNIE

Wymiary maszyny odnoszą się do długości x szerokości x wysokości. Wymiary komory odnoszą się do długości x szerokości x wysokości. Wymiary listwy zgrzewającej odnoszą się do długości x szerokości x wysokości. Dostępne także inne napiecia. Zastrzeżenie: prawo do błędów w druku, pomylkach, zmian technicznych.



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 jak tylko osiągnie założony czas. Idealny dla podstawowych i profesjonalnych potrzeb pakowania.



CZUJNIK KONTROLI

Chcesz, aby urządzenie wykrywało określony poziom próżni w komorze? Z czujnikiem kontroli próżni cykl kończy się 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 poziomu próżni szybko i precyzyjnie wykrywa moment utraty wilgoci przez produkt – 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

Jumbo

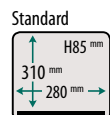
Podstawowa wersja modeli stołowych do profesjonalnych zastosowań w najlepszej możliwej cenie. Idealna do rozpoczęcia przygody z pakowaniem próżniowym. Daj się przekonać serii Jumbo, która zaspokoi Twoje potrzeby z zakresu pakowania.

Jumbo



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

MINI JUMBO/JUMBO PLUS



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)

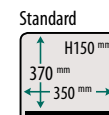
STANDARD

KONTROLA CZASU, PODWÓJNY
ZGRZEW/ZGRZEWANIE-ODCINANIE

OPCJONALNIE

CZUJNIK KONTROLI PRÓŻNI,
WYPUKŁA POKRYWA (H 130 MM)

JUMBO 30/35



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 komory odnoszą się do długości x szerokości x wysokości. Dostępne także inne napięcia. Zostają one podane w dół, pominięto ich niekompatybilność.

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 odnozą się do długości x szerokości x wysokości. Dostępne także inne napięcia. Zastrzega się prawo do błędów w druku, pomylek i zmian technicznych.

Akcesoria

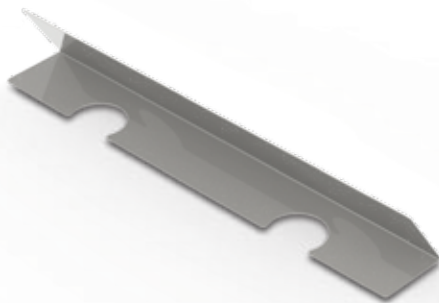
DRUKARKA TERMO-TRANSFEROWA

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.



O firmie Henkelman



HENKELMAN TO SPECJALISTA w 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

Dla
przemysłu



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