

Voor
de voedsel-
verwerkende
industrie

PROFESSIONELE VACUÛMMACHINES



ORIGINAL
HENKELMAN[™]
VACUUM SYSTEMS



Titaniumlaan 10
5221 CK 's-Hertogenbosch
Nederland

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



HenkelmanVacuum

Inhoud

Waarom vacuüm verpakken in de voedselverwerkende industrie?	04	Diptank NIEUW: Automatische lijnen	22
Polar serie	06	Atmoz serie	24
Vacuümverpakingscyclus Begassing	10	Besturingssystemen	27
Falcon serie	12	Nieuwe serie: Neo Met Touch paneel en app	28
Seal-systemen	15	Boxer serie Heavy duty technologie	30
Marlin serie	16	Jumbo serie	34
Advanced Control System (ACS)	18	Accessoires	37
Titaan serie	20	Over Henkelman	38

Vacuüm verpakken in de voedselverwerkende industrie?

Op het gebied van voedselverwerking is vacuüm verpakken een cruciaal onderdeel, ongeacht het product. De keuze voor de juiste vacuümverpakkingsmachine is afhankelijk van het type product, grootte en overige kenmerken.

1 HOUDBAARHEID VERLENGEN ZONDER TOEVOEGINGEN

Het vacuüm verpakken van food vermindert de groei van bacteriën en verlengt daardoor de houdbaarheid, zonder conserveermiddelen te hoeven toevoegen. Dit biedt tal van voordelen, zoals het verwerken, vervoeren en leveren van vacuüm verpakte producten gedurende een langere periode binnen een groter afzetgebied.

2 KWALITEIT WAARBORGEN VOEDSELVEILIGHEID VERBETEREN

Het hermetisch sluiten van een zak voorkomt cross-contaminatie en verbetert de voedselveiligheid. Bovendien worden producten beschermd tegen uitdroging,

vriesbrand en schimmelvorming. Producten rijpen zonder verlies van gewicht noch aroma's.

3 OPTIMALISEREN OPSLAG EN TRANSPORT

Optimaal gebruik van kostbare opslagruimte zorgt dat alle beschikbare schappen efficiënt kunnen worden ingericht, omdat verschillende producten op elkaar gestapeld kunnen worden. Minder verspilling. Geen cross-contaminatie. En geen luchtjes!

4 PROFESSIONEEL VERPAKKEN

Vacuüm verpakken waarborgt de kwaliteit en versheid van voedsel en garandeert een professionele presentatie van het product. Bovendien bent u als professional verplicht de geldende standaarden op het gebied van hygiëne en voedselveiligheid na te leven. Een kwaliteitsmerk vacuümmachines is altijd de beste keuze.

5 FLEXIBILITEIT IN VOEDSELVERWERKING

Vacuüm verpakken resulteert in meer flexibiliteit in voedselverwerking. Elke machine kan ingezet worden om een brede range van producten te verpakken, ongeacht aantallen en specificaties.

#minderbacterielegroei
#houdbaarheid
#geengewichtsverlies
#geenconserveermiddelen
#rijpen
#geenvriesbrand
#geenschimmel
#geenuitdroging
#geenverspilling
#geencrosscontaminatie
#voedselveiligheid

Polar

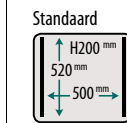
Complete serie van roestvrijstalen enkel- en dubbelkamer machines voor MAP en vacuüm verpakken. Industriële modellen met een vlakke werkplaat en uitgebreide optiemogelijkheden, zoals een automatisch deksel en een heavy duty sealsysteem. Praktisch in gebruik, eenvoudig in onderhoud en HACCP compatibel.

“Ijzersterke, duurzame serie van topkwaliteit voor optimale efficiency in verpakken.”

Polar



POLAR 52

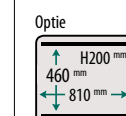
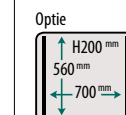
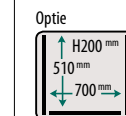
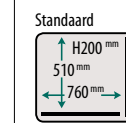


POMPCAPACITEIT 63 m³/h
MACHINECYCLUS 15-40 sec
AFMETINGEN KAMER
520 x 500 x 200 mm
AFMETINGEN MACHINE
785 x 700 x 1100 mm
SEALBALKEN 2 x 520 mm
GEWICHT 183 kg
VOLTAGE 400V-3-50Hz
VERMOGEN 2,4-3,5 kW

STANDAARD
TIJDSBESTURING, DUBBEL/
CUT-OFF/BREDE SEAL (10 MM),
SOFT AIR

OPTIES
SENSORBESTURING, LIQUID
CONTROL, ACS, BEGASSING
(INCL. PERSLUCHTAANSLUITING),
1-2 CUT-OFF SEAL, BI-ACTIEF SEAL,
VOORBEREIDING VOOR EXTERNE
POMP

POLAR 80



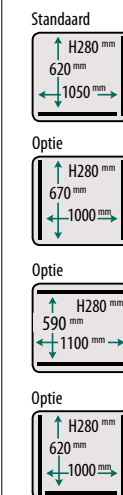
POMPCAPACITEIT 100 m³/h
MACHINECYCLUS 15-40 sec
AFMETINGEN KAMER
510 x 760 x 200 mm
AFMETINGEN MACHINE
790 x 900 x 1100 mm
SEALBALKEN 810 mm (voor),
510 mm (rechts)
GEWICHT 241 kg
VOLTAGE 400V-3-50Hz
VERMOGEN 3,0-5,0 kW

STANDAARD
TIJDSBESTURING, DUBBEL/
CUT-OFF/BREDE SEAL (10 MM),
SOFT AIR, 2 SEALBALKEN

OPTIES
SENSORBESTURING, LIQUID
CONTROL, ACS, BEGASSING,
1-2 CUT-OFF SEAL, BI-ACTIEF SEAL,
VOORBEREIDING VOOR EXTERNE
POMP, 3 SEALBALKEN, EXTRA HOGE
CONTRABALKEN

De machineafmetingen verwijzen naar de bruikbare ruimte in de vacuümkamer (lengte x breedte x hoogte).

POLAR 110



STANDAARD
TIJDSBESTURING, DUBBEL/
CUT-OFF/BREDE SEAL (10 MM),
SOFT AIR, 2 SEALBALKEN

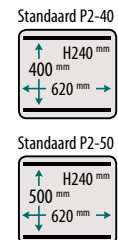
POMPCAPACITEIT 160 m³/h
MACHINECYCLUS 15-40 sec
AFMETINGEN KAMER
620 x 1050 x 280 mm
AFMETINGEN MACHINE
990 x 1200 x 1150 mm
SEALBALKEN
1100 mm (voor), 620 mm (rechts)
GEWICHT 390 kg
VOLTAGE 400V-3-50Hz
VERMOGEN 3,0-9,0 kW

OPTIES
SENSORBESTURING, LIQUID
CONTROL, ACS, BEGASSING,
1-2 CUT-OFF SEAL, BI-ACTIEF
SEAL, 160/300 M³ POMP,
VOORBEREIDING VOOR
EXTERNE POMP, 3 SEALBALKEN,
VERWARMINGSELEMENT VOOR
VACUÛMVENTIEL



De slimme,
hygiënische
constructie
garandeert
optimale
betrouwbaarheid
en lage
onderhoudskosten.

POLAR 2-40/2-50



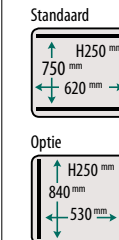
POMPCAPACITEIT
63 m³/h (P2-40) 100 m³/h (P2-50)
MACHINECYCLUS 15-40 sec
AFMETINGEN KAMER
400 x 620 x 240 mm (P2-40)
500 x 620 x 240 mm (P2-50)
AFMETINGEN MACHINE
820 x 1490 x 1345 mm (P2-40)
920 x 1480 x 1325 mm (P2-50)
SEALBALKEN
2 x 620 mm (P2-40/P2-50)
GEWICHT 310 kg (P2-40)
345 kg (P2-50)
VOLTAGE 400V-3-50Hz
VERMOGEN 3,3-4,5 kW (P2-40)
3,5-5,3 kW (P2-50)

STANDAARD
TIJDSBESTURING, DUBBEL/
CUT-OFF/BREDE SEAL (10 MM),
SOFT AIR, 2 SEALBALKEN

OPTIES
SENSORBESTURING, LIQUID
CONTROL, ACS, BEGASSING,
1-2 CUT-OFF SEAL, BI-ACTIEF SEAL,
EASY SWING, EXTRA
SEALCAPACITEIT, VOORBEREIDING
VOOR EXTERNE POMP

De kamerafmetingen verwijzen naar de bruikbare ruimte in de vacuümkamer (lengte x breedte x hoogte).
De machineafmetingen verwijzen naar de lengte x breedte x hoogte. Andere volrages leverbaar. Onder voorbehoud van reststuur en drukfouten.

POLAR 2-75

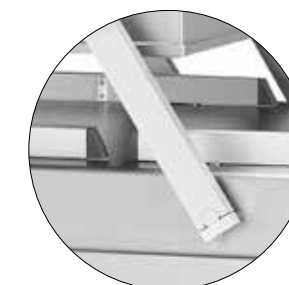


Met ACS

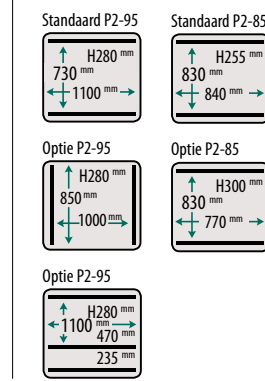
POMPCAPACITEIT 160 m³/h
MACHINECYCLUS 15-40 sec
AFMETINGEN KAMER
750 x 620 x 250 mm
(2 sealbalken – voor, achter)
AFMETINGEN MACHINE
1205 x 1485 x 1340 mm
SEALBALKEN 2 x 620 mm
GEWICHT 537 kg
VOLTAGE 400V-3-50Hz
VERMOGEN 5,5-9,0 kW

STANDAARD
TIJDSBESTURING, DUBBEL/
CUT-OFF/BREDE SEAL (10 MM),
SOFT AIR, 2 SEALBALKEN

OPTIES
SENSORBESTURING, LIQUID
CONTROL, ACS, BEGASSING,
1-2 CUT-OFF SEAL, BI-ACTIEF
SEAL, EASY SWING, EXTRA
SEALCAPACITEIT, 300 M³ POMP,
VOORBEREIDING VOOR EXTERNE
POMP, VERWARMINGSELEMENT
VOOR VACUÛMVENTIEL



POLAR 2-85/2-95



POMPCAPACITEIT 300 m³/h
MACHINECYCLUS 10-30 sec
(P2-85) 15-40 sec (P2-95)
AFMETINGEN KAMER
830 x 840 x 255 (P2-85)
730 x 1100 x 280 mm (P2-95)
AFMETINGEN MACHINE
1295 x 1900 x 1450 mm
1215 x 2420 x 1595 mm
SEALBALKEN
2 x 840 mm (P2-85)
2 x 1100 mm (P2-95)
GEWICHT 685 kg (P2-85)
767 kg (P2-95)
VOLTAGE 400V-3-50Hz
VERMOGEN 7,0-9,0 kW

STANDAARD
TIJDSBESTURING, DUBBEL/
CUT-OFF/BREDE SEAL (10 MM),
SOFT AIR, 2 SEALBALKEN

OPTIES
SENSORBESTURING, LIQUID
CONTROL, ACS, BEGASSING,
1-2 CUT-OFF SEAL, BI-ACTIEF SEAL,
EASY SWING, AUTOMATISCH DEKSEL,
3 SEALBALKEN, 4 SEALBALKEN
(P2-95), EXTRA HOOG DEKSEL
(P2-85), EXTRA SEALCAPACITEIT,
VOORBEREIDING VOOR EXTERNE
POMP, VERWARMINGSELEMENT
VOOR VACUÛMVENTIEL

De kamerafmetingen verwijzen naar de bruikbare ruimte in de vacuümkamer (lengte x breedte x hoogte).
De machineafmetingen verwijzen naar de lengte x breedte x hoogte. Andere volrages leverbaar. Onder voorbehoud van reststuur en drukfouten.



Vacuümverpakingscyclus

Vacuüm verpakken is een efficiënte manier om de houdbaarheid van voedsel te verlengen en om producten, zowel food als non-food, te beschermen tegen invloeden van buitenaf. De vacuümverpakingscyclus telt 4 stappen.



1 VACUMEREN

De lucht wordt aan het product, de vacuümzak en de vacuümkamer onttrokken totdat de vooraf ingestelde tijd, het vacuümpercentage of het kookpunt van het product bereikt is.



2 BEGASSEN (OPTIE)

Begassing wordt ook wel MAP of Modified Atmospheric Packaging genoemd. Het toevoegen van een gas biedt extra bescherming en voorkomt dat het product verkleurt. Meestal gaat het om een gasmix.



3 SEALEN

Het juiste sealsysteem beschermt producten op effectieve wijze tegen invloeden van buitenaf. Dit is afhankelijk van het type en de dikte van de vacuümzak, en de verpakingsbehoefte natuurlijk.



4 BELUCHTEN

Zodra de zak geseald is, wordt de lucht terug in de kamer gebracht. Het deksel opent zodra de druk in de vacuümkamer gelijk is aan de druk daarbuiten.

#optimaaleindvacuum
#vacuumverpakken
#vacuumkamer

Begassing & Beluchting

VOOR-
BEELDEN

Begassing
Soft Air

BEGASSING

Voordat de vacuümzak geseald wordt, kan een gas of stikstofmengsel worden toegevoegd. Henkelman vacuümmachines kunnen worden uitgerust met de optie Begassing. Deze techniek wordt ook wel MAP genoemd, of Modified Atmosphere Packaging.

WAAROM EEN GAS TOEVOEGEN?

Door een gas toe te voegen, wordt de houdbaarheid van voedsel verlengd, wordt het beschermd tegen invloeden van buitenaf en behoudt het kleur. Meestal wordt een mengsel van stikstof (N₂) en koolstofdioxide (CO₂) gebruikt. Dizuurstof (O₂) kan daar nog aan toegevoegd worden.

GASMENGSSEL

Het aanbevolen gasmengsel is afhankelijk van het type product. Uw gasleverancier kan u informeren over de best mogelijke samenstelling voor uw toepassing. Een speciale zuurstofpomp is beschikbaar voor gasmengsels die meer dan 20% dizuurstof bevatten. Neem gerust contact met ons op voor meer informatie.



BELUCHTING

Zodra de verpakingscyclus is afgelopen en de vacuümzak is geseald, wordt de lucht terug in de kamer gelaten via het beluchtingsventiel. Het deksel opent als de druk in de kamer gelijk is aan de atmosferische druk buiten de kamer.

SOFT AIR

Soft Air zorgt er voor dat de lucht geleidelijk wordt terug gelaten in de kamer. Dit gebeurt op basis van de voorgeprogrammeerde tijd. De vacuümzak omsluit hierdoor voorzichtig het product. Voor een optimale bescherming van zowel product als zak.

Soft Air is bij uitstek geschikt voor het vacuüm verpakken van producten met scherpe kantjes, zoals saté, T-bone steaks, lamsrack, kreeft en spare ribs.

Hamburgerbroodjes



Seafood



Pralines



Appels



Sushi



Falcon

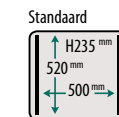
Unieke serie van enkel- en dubbelkamer vloermodellen met een roestvrijstalen omkasting, en aluminium vacuümkamer en deksel, met doorkijkvenster. Maximaliseer efficiency en optimaliseer productie-output met deze industriële, gebruiksvriendelijke en eenvoudig te onderhouden vacuümverpakkingsmachines.

“Efficiënte vacuümmachines geschikt voor zowel food als non-food toepassingen.”

Falcon



FALCON 52

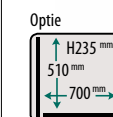
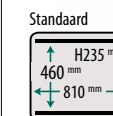
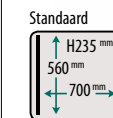
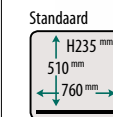


POMPCAPACITEIT 63 m³/h
MACHINECYCLUS 15-40 sec
AFMETINGEN KAMER
520 x 500 x 235 mm
AFMETINGEN MACHINE
695 x 682 x 1060 mm
SEALBALKEN 2 x 520 mm
GEWICHT 163 kg
VOLTAGE 400V-3-50Hz
VERMOGEN 2,4-3,5 kW

STANDAARD
TIJDSBESTURING, DUBBEL SEAL/
CUT-OFF SEAL/BREDE SEAL
(10 MM)

OPTIES
SENSORBESTURING, LIQUID
CONTROL, ACS, BEGASSING
(INCL. PERSLUCHTAANSLUITING),
SOFT AIR, 1-2 CUT-OFF SEAL,
BI-ACTIEF SEAL, ESD CONFIGURATIE
(ICM BI-ACTIEF SEAL)

FALCON 80



POMPCAPACITEIT 100 m³/h
MACHINECYCLUS 15-40 sec
AFMETINGEN KAMER
510 x 760 x 235 mm
AFMETINGEN MACHINE
820 x 900 x 1050 mm
SEALBALKEN 760 mm (voor),
510 mm (rechts)
GEWICHT 227 kg
VOLTAGE 400V-3-50Hz
VERMOGEN 3,0-5,0 kW

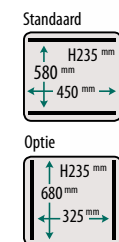
STANDAARD
TIJDSBESTURING, DUBBEL SEAL/
CUT-OFF SEAL/BREDE SEAL
(10 MM)

OPTIES
SOFT AIR, SENSORBESTURING,
LIQUID CONTROL, ACS, BEGASSING
(INCL. PERSLUCHTAANSLUITING),
1-2 CUT-OFF SEAL, BI-ACTIEF SEAL,
ESD CONFIGURATIE (ICM BI-ACTIEF
SEAL), 3 SEALBALKEN

Falcon



FALCON 2-60



Uniek is het hoge deksel met doorkijkvenster voor het monitoren van het verpakkingsproces.

STANDAARD

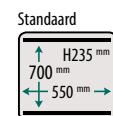
TIJDSBESTURING, DUBBEL SEAL/
CUT-OFF SEAL/BREDE SEAL
(10 MM)

OPTIES

SOFT AIR, SENSORBESTURING,
LIQUID CONTROL, ACS, BEGASSING
(INCL. PERSLUCHTAANSLUITING),
1-2 CUT-OFF SEAL, BI-ACTIEF SEAL,
ESD CONFIGURATIE (ICM BI-ACTIEF
SEAL)

POMPCAPACITEIT 63 m³/h
MACHINECYCLUS 15-40 sec
AFMETINGEN KAMER
 580 x 450 x 235 mm
AFMETINGEN MACHINE
 900 x 1060 x 1179 mm
SEALBALKEN 2 x 450 mm
GEWICHT 236 kg
VOLTAGE 400V-3-50Hz
VERMOGEN 2,4-3,5 kW

FALCON 2-70



STANDAARD

TIJDSBESTURING, DUBBEL SEAL/
CUT-OFF SEAL/BREDE SEAL (10 MM)

OPTIES

SOFT AIR, SENSORBESTURING, LIQUID
CONTROL, ACS, BEGASSING
(INCL. PERSLUCHTAANSLUITING), 1-2
CUT-OFF SEAL, BI-ACTIEF SEAL, ESD
CONFIGURATIE (ICM BI-ACTIEF SEAL)

POMPCAPACITEIT 100 m³/h
MACHINECYCLUS 15-40 sec
AFMETINGEN KAMER
 700 x 550 x 235 mm
AFMETINGEN MACHINE
 1020 x 1260 x 1185 mm
SEALBALKEN 2 x 550 mm
GEWICHT 319 kg
VOLTAGE 400V-3-50Hz
VERMOGEN 3,0-5,0 kW

De machineafmetingen verwijzen naar de bruikbare ruimte in de vacuümkamer (lengte x breedte x hoogte).
 De kamerafmetingen verwijzen naar de bruikbare ruimte in de vacuümkamer (lengte x breedte x hoogte).
 De machineafmetingen verwijzen naar de lengte x breedte x hoogte. Andere voltags: levertijd. Onder voorbehoud van technische en drukfouten.

Sealsystemen

Nadat de verpakkingscyclus is doorlopen en eventueel een gas is toegevoegd, wordt de vacuümzak geseald. De juiste sealoplossing beschermt producten op effectieve wijze tegen invloeden van buitenaf.

DUBBEL SEAL

Dubbel seal is de standaard van Henkelman. Dit systeem bestaat uit twee bolle sealdraden van 3,5 mm, geschikt voor basale sealbehoefes. Voor elke toepassing in elke sector, van horeca tot voedselverwerking en non-food.

HENKELMAN STANDAARD

CUT-OFF SEAL

Cut-off seal bestaat uit één bolle sealdraad van 3,5 mm en één ronde snijdraad van 1,1 mm. Hiermee kan eenvoudig het restant van de zak worden afgescheurd. Gratis beschikbaar op alle modellen.

BI-ACTIEVE SEAL

Bi-Actief seal wordt gebruikt voor het vacuüm verpakken met aluminium of dikkere vacuümzakken. Dit systeem heeft sealbalken aan de binnenkant van het deksel en in de kamer. De bovenkant van de zak wordt zo geseald aan beide zijden.

1-2 CUT-OFF SEAL

1-2 Cut-off seal bestaat uit één 3,5 mm bolle sealdraad en één 1,1 mm ronde snijdraad. Het verschil met Cut-off seal is de mogelijkheid om de sealtijd van de seal- en de snijdraad apart van elkaar in te stellen.

#krimpzakken

Krimpzakken in het algemeen en sommige vacuümzakken in het bijzonder zijn gemaakt van stevig maar dun folie. 1-2 Cut-off seal is speciaal ontwikkeld om het restant van dit type zakken eenvoudig te kunnen afscheuren.

BREDE SEAL

Bepaalde typen vacuümzakken zijn voorgeseald aan drie zijdes. Voor een professioneel resultaat kan de enige open zijde geseald worden met een brede seal van 8 of 10 mm. Voor een esthetisch effect.

BOLLE SEALDRADEN

Henkelman werkt met bolle sealdraden voor de Dubbel seal, Cut-off seal en de 1-2 Cut-off seal. Dit zorgt er voor dat eventuele resten tijdens het sealen uit de plooiën van de zak worden gedrukt. Platte sealdraden, nog steeds de standaard bij veel merken vacuümmachines, pletten het restant in de seal als het ware. Dit vergroot de kans op lekken. Dankzij de technologie van de bolle sealdraden is de seal veel sterker en hygiënischer.

Marlin

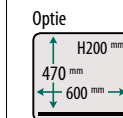
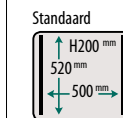
Ideaal voor meer specifieke verpakkingsbehoeftes en grotere volumes van food producten. Absolute must-have voor grotere bedrijven die zich bezighouden met de verwerking en verpakking van bijvoorbeeld vlees, vis, fruit, groenten en noten. Brede range opties beschikbaar, zoals Sensorbesturing, Advanced Control System en Liquid control.

“Marlin biedt duurzame kwaliteit en uitgebreide opties als het gaat om aantallen en prestaties.”

Marlin



MARLIN 52

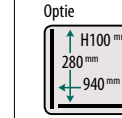
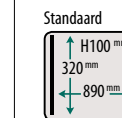


POMPCAPACITEIT 63 m³/h
MACHINECYCLUS 15-40 sec
AFMETINGEN KAMER
520 x 500 x 200 mm
AFMETINGEN MACHINE
710 x 700 x 1025 mm
SEALBALK 2 X 520 MM
GEWICHT 165 kg
VOLTAGE 400V-3-50Hz
VERMOGEN 2,4-3,5 kW

STANDAARD
TIJDSBESTURING, DUBBEL SEAL/
CUT-OFF SEAL/BREDE SEAL
(8 MM), SOFT AIR

OPTIES
SENSORBESTURING,
LIQUID CONTROL, ACS, BEGASSING,
1-2 CUT-OFF SEAL

MARLIN 90



POMPCAPACITEIT 63 m³/h
MACHINECYCLUS 15-40 sec
AFMETINGEN KAMER
320 x 890 x 100 mm
AFMETINGEN MACHINE
480 x 1066 x 970 mm
SEALBALK 2 x 320 mm
GEWICHT 219 kg
VOLTAGE 400V-3-50Hz
VERMOGEN 2,4-3,5 kW

STANDAARD
TIJDSBESTURING, DUBBEL SEAL/
CUT-OFF SEAL/BREDE SEAL
(10 MM), SOFT AIR

OPTIES
SENSORBESTURING,
LIQUID CONTROL, ACS, BEGASSING

Advanced Control System (ACS)

Het is geavanceerd. Het is 'next generation'. Het is de toekomst op het gebied van besturing. Henkelmans ACS is meer dan een besturingssysteem. Het Advanced Control System heeft unieke kenmerken, speciale opties en intelligente functies die een betekenisvolle boost geven aan elk professioneel verpakkingsproces.

STANDAARD KENMERKEN

1 LCD PANEL

- Full colour LCD scherm (4.7 inch)
- Alfa-numeriek display
- Standaard in 5 talen, meer talen zijn optioneel
- Geanimeerde verpakkingscyclus
- Actuele tijd/datum

2 20 PROGRAMMA'S

- Personaliseerbaar en programmeerbaar op een computer
- Invoer productnamen
- Import en export van gegevens

3 STANDAARD SENSORBESTURING

- Detectie van het vooraf ingestelde vacuümpercentage in de kamer, weergave in mbar, hPa of %

4 BEVEILIGDE TOEGANG

- Toegang op meerdere niveaus (distributeur, eigenaar, gebruiker) met verschillende gebruikersrechten
- Voor veiligheid en beveiliging

5 SOFTWARE OP MAAT

- Mogelijkheid om het corporate logo van distributeurs te integreren

6 USB AANSLUITING

- Mogelijkheid om programma's te uploaden met een USB stick

7 COMPATIBILITEIT MET PRINTER

- Mogelijkheid om een directe, thermische label printer aan te sluiten (via Bluetooth)

8 HACCP COMPLIANCE

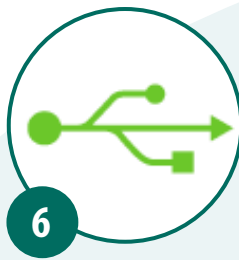
- Mogelijkheid om onderhoudsactiviteiten en onderhoudshistorie te loggen en te exporteren
- Toegankelijk op distributeurniveau
- Opslag servicegegevens

9 SERVICE EN ONDERHOUD

- Gedetailleerde olie-indicator (mogelijkheid om af te sluiten, reactivatie mogelijk door distributeur)
- Pompconditioneringsprogramma met onderhoudswaarschuwing

10 GATE CHECK/ ONDERHOUDSWAARSCHUWING

- Eenvoudige diagnostische servicetool, Gate Check (op toegangsniveau 'distributeur'). Op het besturingspaneel kan ingesteld worden dat slechts één fase van de cyclus doorlopen hoeft te worden.



FUNCTIES



STAPPENVACUÛM

Om zeker te weten dat alle lucht uit het product is, is Stappenvacuüm een adequate oplossing. Deze functie vacumeert, pauzeert de cyclus, vacumeert en pauzeert weer tot maximaal 5 stappen. Bij uitstek geschikt voor producten die veel lucht bevatten, zoals paté, kaas en chocolademousse.

VERS VLEES

Door middel van kleine, snelle injecties lucht, stopt de Vers vlees functie het ontgassen van het vocht in het vlees tijdens de sealfase. Dit voorkomt de vorming van luchtkamers in het vacuümpakket. De Vers vlees functie zorgt voor een aanzienlijke verbetering van zowel de kwaliteit als de houdbaarheid van vers vlees.



MARINEREN

De Marineerfunctie wordt gebruikt om beter gemarineerde producten te creëren. Leg het product in de kamer en start de cyclus. Dankzij de slimme software die een pulserende vacuümbeweging genereert, wordt de structuur van het vlees geopend. Dit zorgt er voor dat de marinade maximaal door kan dringen in het product. In minuten in plaats van uren.



VERMALSEN

Met de Vermalsingsfunctie kan de kamer voor een bepaalde tijd, met een maximum van 30 minuten, onder een continu vacuüm worden gehouden. Het aanhoudende drukverschil tussen de productcellen en de druk in de kamer zorgt er voor dat de celstructuur wordt afgebroken en het product mals wordt. Dit effect wordt vermalsen genoemd.



WECKPOTTEN

De Weckpottenfunctie wordt gebruikt om potten of gastronormbakken in enkele seconden vacuüm te sluiten met slechts een enkele druk op de knop. Plaats de potten of GN-bakken met het deksel los erop, in de vacuümkamer, selecteer de Weckpottenfunctie en sluit het deksel van de machine. Met deze functie wordt elke pot gevacumeerd en luchtdicht afgesloten op een maximaal eindvacuüm van 99,8%. Omdat de stappen van het verwarmen van de sealbalken en de Soft Air functie zijn uitgeschakeld, is de cyclus extra kort.



NIEUW

OPTIES

LIQUID CONTROL

Voorkom dat vloeibare of vochtige producten gaan koken tijdens de verpakkingscyclus. Zodra het kookpunt is gedetecteerd, stopt de machine met vacumeren en wordt de vacuümzak geseald. Grootste voordelen: geen vocht- noch gewichtsverlies, behoud van smaak, bescherming van het product, pomp en kamer, preventie van uitdroging, en een optimale cyclustijd.



HIGH TEMP

High Temp is een optie die uitsluitend beschikbaar is voor modellen uit de Lynx serie. Hiermee kunnen producten op hoge temperatuur, vanaf 65 °C in de vacuümzak, vacuüm verpakt worden. Voor een betere voedselkwaliteit en hygiëne, een efficiënter proces en meer controle.



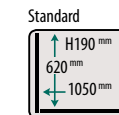
Titaan

Heavy duty, volledig automatische vacuümverpakkingsmachines met uitneembare uitvoerbanden. Het smart design van de solide roestvrijstalen constructie en de hoogwaardige materialen garanderen operationele betrouwbaarheid voor elk verpakkingsproces, in elke willekeurige omgeving. Deze 'high capacity' industriële modellen zijn een absolute aanwinst voor uw proces.

“De geïntegreerde uitvoerbanden, de externe transportband en het hygiënische design zijn de belangrijkste kenmerken van de Titaan 2-90.”

TITAAAN 110

NIEUW



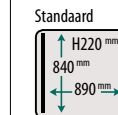
Standard
H190 mm
620 mm
1050 mm

POMPCAPACITEIT 160 m³/h
MACHINECYCLUS 15-45 sec
AFMETINGEN KAMER
620 x 1050 x 190 mm
AFMETINGEN MACHINE
947 x 1200 x 1150 mm
SEALBALKEN
1050 mm (voor), 620 mm (links)
GEWICHT 511 kg
VOLTAGE 400V-3-50Hz
VERMOGEN 5,5-9,0 kW

STANDAARD
ADVANCED CONTROL SYSTEM, SENSORBESTURING, DUBBEL SEAL/CUT-OFF SEAL/BREDE SEAL (10 MM), SOFT AIR, STOPKNOP VOOR GEDEELTELIJKE/VOLLEDIGE INTERRUPTIE, TRANSPORTBAND, VOETPEDAAL

OPTIES
1-2 CUT-OFF SEAL/300 M³/H BUSCH POMP, LIQUID CONTROL, VOORBEREIDING VOOR EXTERNE POMP, VERWARMINGSELEMENT VOOR VACUÛMVENTIEL, HANDMATIGE ROLLERBAND

TITAAAN 2-90



Standard
H220 mm
840 mm
890 mm

POMPCAPACITEIT 300 m³/h
MACHINECYCLUS 30-50 sec
AFMETINGEN KAMER
840 x 890 x 220 mm
AFMETINGEN MACHINE
1061 x 2420 x 1150 mm
SEALBALKEN 2 x 840 mm
GEWICHT 850 kg
VOLTAGE 400V-3-50Hz
VERMOGEN 7,0-9,0 kW

STANDAARD
ADVANCED CONTROL SYSTEM, SENSORBESTURING, DUBBEL SEAL/CUT-OFF SEAL/BREDE SEAL (10 MM), SOFT AIR, STOPKNOP VOOR GEDEELTELIJKE/VOLLEDIGE INTERRUPTIE, 2 TRANSPORTBANDEN, VOETPEDAAL

OPTIES
LIQUID CONTROL, 1-2 CUT-OFF SEAL, TRANSPORTBAND (400 x 3000 MM OF 600 x 3000 MM), VOORBEREIDING VOOR EXTERNE POMP, VERWARMINGSELEMENT VOOR VACUÛMVENTIEL

De kamerafmetingen verwijzen naar de bruikbare ruimte in de vacuümkamer (lengte x breedte x hoogte). De machineafmetingen verwijzen naar de lengte x breedte x hoogte. Andere volrages leverbaar. Onder voorbehoud van technische en drukfouten.

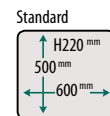
Diptank



Krimptechnologie beschermt food producten als een tweede huid. In combinatie met een vacuümverpakkingsmachine biedt een Diptank de mogelijkheid om perfect vacuümverpakte producten te kunnen presenteren, van topkwaliteit en met een professionele uitstraling.

Gebruik een automatische Diptank 200 in combinatie met de Titaan 110 of Titaan 2-90 om een automatische lijn te creëren.

DIPTANK 60



AFMETINGEN MACHINE

770 x 790 x 1320 mm

AFMETINGEN KAMER

500 x 600 x 220 mm

DIEPTE 220 mm

CYCLUSTIJD 3-5 sec

MAXIMALE CAPACITEIT

60 kg

GEWICHT 120 kg

VOLTAGE 400V-3-50Hz

VERMOGEN 9,0 kW

STANDAARD

DIGITALE

TIJDSBESTURING,

HYDRAULISCHE

AANDRIJVING

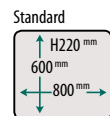
INCLUSIEF

ISOLATIEBALLEN

(VERDAMPING

TEGENGAAN)

DIPTANK 100



AFMETINGEN MACHINE

880 x 1000 x 1320 mm

AFMETINGEN KAMER

600 x 800 x 220 mm

DIEPTE 220 mm

CYCLUSTIJD 3-5 sec

MAXIMALE CAPACITEIT

60 kg

GEWICHT 155 kg

VOLTAGE 400V-3-50Hz

VERMOGEN 15,0 kW

STANDAARD

DIGITALE

TIJDSBESTURING,

HYDRAULISCHE

AANDRIJVING

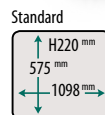
INCLUSIEF

ISOLATIEBALLEN

(VERDAMPING

TEGENGAAN)

DIPTANK 200A



AFMETINGEN MACHINE

1170 x 1700 x 1350 mm

AFMETINGEN KAMER

575 x 1098 x 200 mm

DIEPTE 200 mm

CYCLUSTIJD 22 sec

MAXIMALE CAPACITEIT

30 kg

GEWICHT 310 kg

VOLTAGE 400V-3-50Hz

VERMOGEN 23,0 kW

STANDAARD

DIGITALE TIJDSBESTURING,

AUTOMATISCH PLATFORM

MET TRANSPORTBAND,

DAMPAFVOER Ø125

MM MET INGEBOUWDE

VENTILATOR, AUTOMATISCHE

CONTROLE WATERNIVEAU,

INGEBOUWDE BESCHERMING

TEGEN KALKAAANSLAG

De machineafmetingen verwijzen naar de bruikbare ruimte in de vacuümkamer (lengte x breedte x hoogte).
De kamerafmetingen verwijzen naar de bruikbare ruimte in de vacuümkamer (lengte x breedte x hoogte).

NIEUW: Automatische lijnen

Met de lancering van twee nieuwe industriële zwaargewichten breidt Henkelman zijn automatische lijnen nog verder uit. Hiermee komen we tegemoet aan de groeiende behoeften van optimale verpakkingsprocessen in de voedselverwerkingsindustrie. Gebruik een automatische Diptank 200 in combinatie met de Titaan 110 of Titaan 2-90 om een automatische lijn te creëren.

VERBETERDE ERGONOMIE

De automatische lijn biedt een groot ergonomisch voordeel waar vooral operators van profiteren. Zij hoeven minder gewicht te tillen, wat de arbeidsomstandigheden ten goede komt en uitval door ziekte terugdringt.

OPERATIONEEL VOORDEEL

Vanuit operationeel perspectief waarborgen de voorgeprogrammeerde cyclustijden een constante, hoge productie-output. Hiermee draagt het automatisch deksel bij aan meer productiviteit op de werkvloer.

PROFESSIONELE PRODUCTPRESENTATIE

Krimpverpakkingen bieden bescherming en geven de professionele presentatie van uw product een nog betere uitstraling.

VEILIGHEID GEGARANDEERD

De automatische lijnen zijn uitgerust met sensoren die de noodstop activeren in geval van beknelling. Met deze standaardfunctie zijn de hoogste veiligheidsniveaus gewaarborgd gedurende het complete vacuümverpakkingsproces.

Automatische lijnen optimaliseren elk verpakkingsproces. Sneller werken, met minder inspanning.



Atmoz

Henkelmans Atmoz serie biedt een complete reeks enkel- en dubbelkamer modellen voor de optimalisatie van elk willekeurig vacuümverpakkingsproces. Geschikt voor zowel food als non-food toepassingen. Karakteristiek voor deze nieuwe machinelijn is de constructie van de werkplaat en het deksel. De Atmoz serie biedt meer machine voor minder geld.

Atmoz



ATMOZ 90

Standaard



Optie



POMPCAPACITEIT 100 m³/h
MACHINECYCLUS 15-40 sec
AFMETINGEN KAMER
660 x 760 x 280 mm
AFMETINGEN MACHINE
1030 x 980 x 1114 mm
SEALBALKEN 2 x 660 mm
GEWICHT 345 kg
VOLTAGE 400V-3-50Hz
VERMOGEN 1,85-3,6 kW

STANDAARD

TIJDSBESTURING, DUBBEL SEAL/
CUT-OFF SEAL/BREDE SEAL
(10 MM)

OPTIES

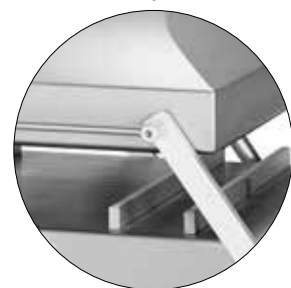
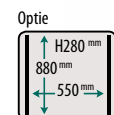
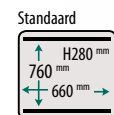
SENSORBESTURING,
LIQUID CONTROL, ACS, BEGASSING
(INCL. PERSLUCHTAANSLUITING),
SOFT AIR, 1-2 CUT-OFF SEAL

“Dankzij de constructie van werkplaat en deksel heeft Atmoz langere sealbalken vergeleken met andere series.”



De machineafmetingen verwijzen naar de lengte x breedte x hoogte. Andere volrages leverbaar. Onder voorbehoud van technische en drukfouten.

ATMOZ 2-75

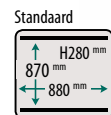


POMPCAPACITEIT 160 m³/h
MACHINECYCLUS 15-40 sec
AFMETINGEN KAMER
 880 x 550 x 280 mm
AFMETINGEN MACHINE
 1210 x 1545 x 1105 mm
SEALBALKEN 2 x 660 mm
GEWICHT 462 kg
VOLTAGE 400V-3-50Hz
VERMOGEN 2,2-4,8 kW

STANDAARD
 TIJDSBESTURING, DUBBEL SEAL/
 CUT-OFF SEAL/BREDE SEAL
 (10 MM)

OPTIES
 SENSORBESTURING,
 LIQUID CONTROL, ACS, BEGASSING
 (INCL. PERSLUCHTAANSLUITING),
 SOFT AIR, 1-2 CUT-OFF SEAL

ATMOZ 2-90



POMPCAPACITEIT 300 m³/h
MACHINECYCLUS 15-40 sec
AFMETINGEN KAMER
 870 x 880 x 280 mm
AFMETINGEN MACHINE
 1320 x 1965 x 1105 mm
SEALBALKEN 2 x 880 mm
GEWICHT 770 kg
VOLTAGE 400V-3-50Hz
VERMOGEN 4,0-5,5 kW

STANDAARD
 TIJDSBESTURING, DUBBEL SEAL/
 CUT-OFF SEAL/BREDE SEAL
 (10 MM)

OPTIES
 SENSORBESTURING, LIQUID
 CONTROL, ACS, BEGASSING
 (INCL. PERSLUCHTAANSLUITING),
 SOFT AIR, 1-2 CUT-OFF SEAL,
 160 M³ POMP

De machineafmetingen verwijzen naar de buitenste ruimte in de vacuümkamer (lengte x breedte x hoogte).
 De kamerafmetingen verwijzen naar de bruikbare ruimte in de vacuümkamer (lengte x breedte x hoogte).

Besturingssystemen

Controle over de vacuümverpakkingscyclus is essentieel om een optimaal en diep eindvacuüm te krijgen. De vacuümtechnologie van Henkelman biedt vier mogelijke besturingssystemen.



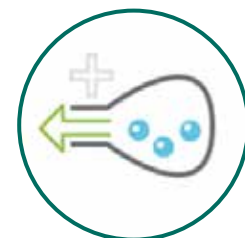
TIJDSBESTURING

Stel de tijd van de cyclus in en de machine stopt met vacumeren zodra het aantal ingestelde seconden is bereikt. Perfect voor basis verpakkingsbehoeften op een professioneel niveau.



SENSORBESTURING

Liever een machine die een bepaald eindvacuüm in de kamer detecteert? Met sensorbesturing stopt de cyclus zodra het vooraf ingestelde vacuümpercentage wordt bereikt.



LIQUID CONTROL

Vloeistoffen bereiken snel hun kookpunt tijdens de vacuümcyclus. Het verlagen van de druk in de vacuümkamer tot onder de atmosferische druk buiten de kamer zorgt er voor dat vloeistoffen op kamertemperatuur gaan koken, ook als ze koud zijn. De Liquid control sensor detecteert nauwkeurig de verdamping die vrijkomt. Zodra het kookpunt is bereikt, stopt de machine met vacumeren en wordt het sealen gestart. Dit voorkomt schade aan zowel product als machine.



1 PROGRAMMA PANEEL

- 1 programma
- Standaard Tijdsbesturing



DIGITALE BESTURING

- 10 programma geheugen
- Standaard Tijdsbesturing
- Opties: Sensorbesturing, Liquid control



ADVANCED CONTROL

- Advanced Control System (ACS)
- 20 programma geheugen
- Standaard Sensorbesturing
- Optie: Liquid control

NIEUW



TOUCH CONTROL

- 20 programma geheugen
- Standaard Sensorbesturing
- Mogelijkheid om op afstand te programmeren
- Alleen beschikbaar op de NEO

Neo

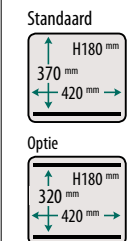
Met de nieuwe Neo serie geeft Henkelman een boost aan vacuümverpakkingstechnologie. Geavanceerde technologie met toegevoegde functionaliteit. Deze nieuwe serie tafelmodellen heeft body dankzij het vernieuwde, eigentijdse design. En 'brains' door de uitgebreide en intuïtieve besturing. Met VacAssist app.

"Basisprogramma's kunnen ingesteld worden op de machine. Meer functionaliteit is binnen handbereik met de VacAssist app."

Neo



NEO 42

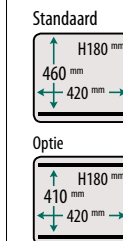


POMPCAPACITEIT 21 m³/h
MACHINECYCLUS 15-35 sec
AFMETINGEN KAMER
370 x 420 x 180 mm
AFMETINGEN MACHINE
544 x 499 x 461 mm
SEALBALK 420 mm
GEWICHT 64 kg
VOLTAGE 230V-1-50Hz
VERMOGEN 0,75-1,0 kW

STANDAARD
TOUCH CONTROL MET
SENSORBESTURING, DUBBEL SEAL/
CUT-OFF SEAL/BREDE SEAL
(8 MM), SOFT AIR, BLUETOOTH

OPTIES
LIQUID CONTROL, BEGASSING,
1-2 CUT-OFF SEAL, 2E SEALBALK

NEO 42XL



POMPCAPACITEIT 21 m³/h
MACHINECYCLUS 20-40 sec
AFMETINGEN KAMER
460 x 420 x 180 mm
AFMETINGEN MACHINE
637 x 499 x 466 mm
SEALBALK 420 mm
GEWICHT 72 kg
VOLTAGE 230V-1-50Hz
VERMOGEN 0,75-1,0 kW

STANDAARD
TOUCH CONTROL MET
SENSORBESTURING, DUBBEL SEAL/
CUT-OFF SEAL/BREDE SEAL
(8 MM), SOFT AIR, BLUETOOTH

OPTIES
LIQUID CONTROL, BEGASSING,
1-2 CUT-OFF SEAL, 2E SEALBALK

APP

Basisfuncties kunnen worden geprogrammeerd op de machine. Om alle andere opties en functies te kunnen instellen, heeft Henkelman de VacAssist app ontwikkeld, gratis te downloaden in de App Store en Google Play Store. Intuïtief, eenvoudig en een relevante ondersteuning van elk proces.

APP FUNCTIONALITEIT

- Programma's en labels definiëren
- Instellingen beheren
- Opties en functies (de)activeren
- HACCP log
- Draadloze printer instellingen



De afmetingen verwijzen naar de lengte x breedte x hoogte. Andere volarges leverbaar. Onder voorbehoud van technische en drukfouten.

Boxer

Volledig uitgeruste, complete serie vacuüm machines om verschillende soorten voedsel te verpakken, in alle vormen en maten. Tafelmodellen uit de Boxer serie garanderen een eenvoudig en optimaal verpakkingsproces. Met de unieke mogelijkheid om instellingen op te slaan in het 10 programma geheugen, standaard op elk Boxer model.

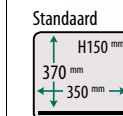
BOXER 42

“Niets evenaart de betrouwbaarheid en het gebruiksgemak van Henkelmans Boxer serie.”

Boxer



BOXER 30/35



POMPCAPACITEIT

8 m³/h (B30), 16 m³/h (B35)

MACHINECYCLUS

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

KAMERAFMETINGEN

370 x 350 x 150 mm

MACHINEAFMETINGEN

551 x 450 x 367 mm (B30)

550 x 450 x 405 mm (B35)

SEALBALK

350 mm

GEWICHT

46 kg (B30), 52 kg (B35)

VOLTAGE

230V-1-50Hz

VERMOGEN

0,40 kW (B30), 0,55 kW (B35)

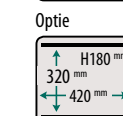
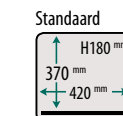
STANDAARD

TIJDSBESTURING, DUBBEL/
CUT-OFF/BREDE SEAL (8 MM),
SOFT AIR

OPTIES

SENSORBESTURING,
LIQUID CONTROL, ACS,
BEGASSING, 1-2 CUT-OFF SEAL

BOXER 42



Optioneel:
ACS met label printer

POMPCAPACITEIT

21 m³/h

MACHINECYCLUS

15-35 sec

AFMETINGEN KAMER

370 x 420 x 180 mm

AFMETINGEN MACHINE

530 x 490 x 440 mm

SEALBALK

420 mm

GEWICHT

64 kg

VOLTAGE

230V-1-50Hz

VERMOGEN

0,75 - 1,0 KW

STANDAARD

TIJDSBESTURING, DOUBLE/
CUT-OFF/BREDE SEAL (8 MM),
SOFT AIR

OPTIES

SENSORBESTURING, LIQUID
CONTROL, ACS, BEGASSING,
1-2 CUT-OFF SEAL, 2E SEALBALK

De kamerafmetingen verwijzen naar de bruikbare ruimte in de vacuümkamer (lengte x breedte x hoogte).

Boxer



BOXER 42XL

Standaard



Optie



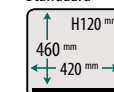
POMPCAPACITEIT 21 m³/h
MACHINECYCLUS 15-35 sec
AFMETINGEN KAMER
 460 x 420 x 180 mm
AFMETINGEN MACHINE
 615 x 490 x 440 mm
SEALBALK 420 mm
GEWICHT 72 kg
VOLTAGE 230V-1-50Hz
VERMOGEN 0,75 - 1,0 KW

STANDAARD
 TIJDSBESTURING, DOUBLE/
 CUT-OFF/BREDE SEAL (8 MM),
 SOFT AIR

OPTIES
 SENSORBESTURING, LIQUID
 CONTROL, ACS, BEGASSING,
 1-2 CUT-OFF SEAL, 2E SEALBALK

BOXER 42XL BI-ACTIEF

Standaard



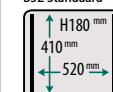
POMPCAPACITEIT 21 m³/h
MACHINECYCLUS 15-35 sec
AFMETINGEN KAMER
 460 x 420 x 120 mm
AFMETINGEN MACHINE
 620 x 490 x 450 mm
SEALBALK 420 mm
GEWICHT 72 kg
VOLTAGE 230V-1-50Hz
VERMOGEN 0,75 - 1,0 kW

STANDAARD
 TIJDSBESTURING, BI-ACTIEF SEAL,
 SOFT AIR

OPTIES
 SENSORBESTURING, LIQUID
 CONTROL, BEGASSING, ACS,
 ESD (ALLEEN VOOR NON-FOOD)

BOXER 52/62

B52 Standaard



B62 Standaard



Met ACS

POMPCAPACITEIT 21 m³/h
MACHINECYCLUS 15-35 sec
AFMETINGEN KAMER
 410 x 520 x 180 mm (B52)
 360 x 620 x 180 mm (B62)
AFMETINGEN MACHINE
 530 x 700 x 440 mm
SEALBALK 410 mm (B52),
 620 mm (B62)
GEWICHT 81 kg
VOLTAGE 230V-1-50Hz
VERMOGEN 0,75 - 1,0 KW

STANDAARD
 TIJDSBESTURING, DOUBLE/
 CUT-OFF/BREDE SEAL (8 MM),
 SOFT AIR

OPTIES
 SENSORBESTURING, LIQUID
 CONTROL, ACS, BEGASSING,
 1-2 CUT-OFF SEAL

De machineafmetingen verwijzen naar de huidige ruimte in de vacuümkamer (lengte x breedte x hoogte). De kamerafmetingen verwijzen naar de huidige ruimte in de vacuümkamer (lengte x breedte x hoogte).
 De machineafmetingen verwijzen naar de lengte x breedte x hoogte. Andere voltags leverbaar. Onder voorbehoud van technische en drukfouten.

Heavy duty technologie

Henkelman biedt specifieke oplossingen voor heavy duty processen in de voedselverwerkende industrie. Deze stellen operators in staat om tot 20 uur per dag in verschillende ploegen te werken met hoogwaardig materiaal, het beste dat beschikbaar op het gebied van vacuümverpakkingstechnologie.



GEPATENTEERD

HEAVY DUTY SEALBALK MET ALUMINIUM EINDBLOKJES

De slimme constructie en robuuste materialen van deze heavy duty sealbalk waarborgt de efficiëntie en kwaliteit van elk vacuümverpakingsproces onder de meest extreme omstandigheden.

DUBBELE SEALCAPACITEIT

Machines met dubbele sealcapaciteit bieden extra transformatorcapaciteit voor een constante operationele output. Geschikt voor langdurige verpakingsprocessen. Omdat heavy duty processen om heavy duty oplossingen vragen...

NIEUWE VACUÛMPOMP VAN BUSCH

Deze innovatie behoort tot de Busch productreeks van bewezen R 5 draaischuifvacuümpompen, speciaal ontwikkeld voor gebruik in heavy duty vacuümverpakkingmachines en snelle verpakingscycli. Belangrijkste voordelen: energiezuinigheid, minder warmteontwikkeling, optimale geleiding van warmtestroom, onderhoudsvriendelijk, robuuste constructie en bewezen prestaties.



Jumbo

Basisserie tafelmodellen met een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding. Compacte machines met 'Jumbo' prestaties. Geschikt voor professioneel gebruik en daarom ideaal als instapmodel om jaren plezier van te hebben. Jumbo overtuigt!

"Compacte machine, 'Jumbo' prestaties. Gemakkelijk in het gebruik en onderhoudsvriendelijk."

Jumbo



MINI JUMBO/JUMBO PLUS

Standaard
H85 mm
310 mm
280 mm
Optie: High lid
H130 mm
310 mm
280 mm



POMPCAPACITEIT

4 m³/h (MJ), 8 m³/h (JP)

MACHINECYCLUS

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

KAMERAFMETINGEN

310 x 280 x 85 mm

MACHINEAFMETINGEN

450 x 335 x 305 mm

SEALBALK 280 mm

GEWICHT 26 kg (MJ), 32 kg (JP)

VOLTAGE 230V-1-50Hz

VERMOGEN 0,30 kW (MJ),
0,40 kW (JP)

STANDAARD

TIJDSBESTURING, DUBBEL/
CUT-OFF SEAL

OPTIES

SENSORBESTURING,
HOOG DEKSEL (H 130 MM)

JUMBO 30/35

Standaard
H150 mm
370 mm
350 mm



POMPCAPACITEIT

8 m³/h (J30), 16 m³/h (J35)

MACHINECYCLUS

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

KAMERAFMETINGEN

370 x 350 x 150 mm

MACHINEAFMETINGEN

555 x 450 x 365 mm (J30)

555 x 450 x 405 mm (J35)

SEALBALK 350 mm

GEWICHT 44 kg (J30), 51 kg (J35)

VOLTAGE 230V-1-50Hz

VERMOGEN

0,40 kW (J30), 0,55 kW (J35)

STANDAARD

TIJDSBESTURING, DUBBEL/
CUT-OFF/BREDE SEAL (8 MM)

OPTIES

SENSORBESTURING

Jumbo



JUMBO 42

Standaard



Optie



POMPCAPACITEIT 16 m³/h
MACHINECYCLUS 20-40 sec
KAMERAFMETINGEN
 370 x 420 x 180 mm
MACHINEAFMETINGEN
 530 x 490 x 440 mm
SEALBALK 420 mm
GEWICHT 58 kg
VOLTAGE 230V-1-50Hz
VERMOGEN 0,55 kW

STANDAARD
 TIJDSBESTURING,
 DUBBEL/CUT-OFF/
 BREDE SEAL (8 MM)

OPTIES
 SENSORBESTURING, 2E SEALBALK



Standaard met
 Dubbel seal.
 Cut-off en Brede seal
 zijn opties die gratis
 beschikbaar zijn.

JUMBO 42XL/42XXL

Standaard



Optie



POMPCAPACITEIT
 16 m³/h (J42XL), 21 m³/h (J42XXL)
MACHINECYCLUS
 20-40 sec
KAMERAFMETINGEN
 460 x 420 x 180 mm
MACHINEAFMETINGEN
 615 x 490 x 440 mm (J42XL)
 615 x 490 x 470 mm (J42XXL)
SEALBALK 420 mm
GEWICHT 65 kg (J42XL),
 70 kg (J42XXL)

VOLTAGE 230V-1-50Hz
VERMOGEN 0,55 kW (J42XL)
 0,75 - 1,0 kW (J42XXL)

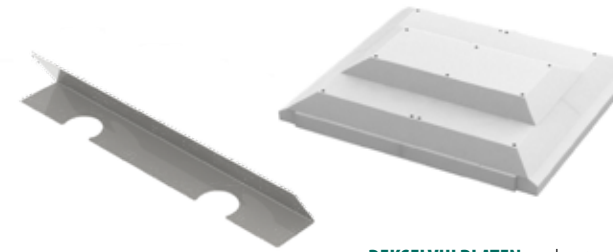
STANDAARD
 TIJDSBESTURING, DUBBEL/
 CUT-OFF/BREDE SEAL (8 MM)

OPTIES
 SENSORBESTURING, 2E SEALBALK

De machineafmetingen verwijzen naar de bruikbare ruimte in de vacuümkamer (lengte x breedte x hoogte).
 De kamerafmetingen verwijzen naar de totale ruimte in de vacuümkamer (lengte x breedte x hoogte).
 Andere voltages leverbaar. Onder voorbehoud van reststuur en diktefouten.

Accessoires

**THERMISCHE LABEL
 PRINTER**, inclusief label
 dispenser, 1 rol labels,
 snoeren en configuratie.
 Alleen beschikbaar voor
 machines met ACS of
 touch control (Neo).



SCHUINE INLEGPLAAT, voor
 het vacuüm verpakken
 van vloeistoffen en
 poeders. Beschikbaar
 in verschillende
 afmetingen en geschikt
 voor alle modellen.

DEKSELVULPLATEN verkorten
 de cyclustijd en het
 gasverbruik, omdat het
 netto volume van de kamer
 wordt teruggebracht.
 Beschikbaar voor Polar
 modellen 2-75, 2-85 en
 2-95.



TROLLEY MET SCHAPPEN, geschikt voor alle tafelmodellen
 behalve B52 en B62. Afmetingen: (l x b x h): 570 x 480
 x 670 mm.



ONDERHOUDSET, voor
 primair onderhoud.
 Deze sets bevatten
 sealdraden, Teflon®
 tape en Teflon® band,
 dekselrubber, pompolie
 en een siliconen profiel
 voor de contrabalk.
 Beschikbaar als
 after-sales artikel of
 in combinatie met
 machines.

EXTERNE ADAPTER
 voor het vacuüm
 verpakken
 van voedsel
 in gastronom
 bakken.
 Beschikbaar voor
 alle tafelmodellen
 en de Marlin serie.



POLYETHYLEEN INLEGPLATEN zijn standaard op alle
 machines. Verschillende maten beschikbaar. Voor een
 snellere cyclus. In geval van begassing is er minder
 gas nodig.

Over Henkelman



HENKELMAN IS EEN SPECIALIST op het gebied van de ontwikkeling, productie en export van professionele vacuümverpakkingsmachines. Met onze technologische voorsprong onderscheiden wij ons en bieden wij het grootste en meest gevarieerde aanbod van vacuümverpakkingsmachines voor zowel food als non-food. Van het kleinste tafelmodel tot de grootste heavy duty industriële dubbelkamer. Niet voor niets vertrouwen bedrijven uit de hele wereld op Henkelman.

HENKELMAN IS EEN FAMILIEBEDIJF, gevestigd in 's-Hertogenbosch en met een handelskantoor in de Verenigde Staten. Met meer dan 50 medewerkers produceren wij meer dan 14.000 vacuümmachines per jaar. Daarbij gebruiken we Nederlandse en Duitse onderdelen van premium kwaliteit. Bijzonder trots zijn wij ook op het exclusieve en geautoriseerde netwerk van ruim 300 distributeurs in meer dan 80 landen.

HENKELMAN IS EEN KWALITEITSMERK VAN GEAVANCEERDE VACUÛMVERPAKKINGSMACHINES. Onze machines zijn 'Made in Holland'. En dat is te zien. Ze combineren een strak en functioneel design met optimaal gebruiksgemak en een lange levensduur. Installatie is een kwestie van 'plug & pack', en het smart design garandeert dat standaarden op het gebied van hygiëne te allen tijde gewaarborgd zijn.

**#snellevering #superservice #technicalsupport
#salessupport #marketingsupport #professioneel
#prijskwaliteit**



WWW.HENKELMAN.COM

PROFESSIONELE VACUÛMMACHINES



Titaniumlaan 10
5221 CK 's-Hertogenbosch
Nederland

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



HenkelmanVacuum

Voor
de voedsel-
verwerkende
industrie