

Вакуумный упаковщик Henkelman Jumbo 30



Описание:

Вакуумный упаковщик **Henkelman Jumbo 30** разработан для ресторанов. Используется для вакуумной упаковки пищевых продуктов. Аппарат рассчитан на 4 - 5 часов работы в день, с промежутками для остановки и отдыха. Оборудован сенсорной панелью управления.

Сварочные струны имеют полукруглую форму для запайки испачканных жиром пакетов.

Вакуумный упаковщик Henkelman Jumbo 30 комплектуется вакуумным насосом BUSCH PB 0008 (Германия).

Вакуумная упаковка 45 сек.

Для продления срока службы насоса предусмотрена функция сушки насоса.

Особенности вакуумного упаковщика

- Корпус и камера из нержавеющей стали AISI 304;
- Электрические элементы размещены по классу защиты IP 65;
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Система выведения жидкости из помпы;

Вакуумный упаковщик Henkelman Jumbo 30 соответствует стандартам Совета Европы и России по гигиене и безопасности.

Характеристики:

Габариты (Д×Ш×В) - 515×450×380 мм

Размеры камеры (Д×Ш×В) - 420×350×135 мм

Время цикла - 40-45 с.

Производительность насоса - 8 м³/ч

Длина сваривающей планки - 350 мм

Питание – 220 В

Потребляемая мощность 0,3 кВт

Гарантия на вакуумные упаковщики Henkelman 3 года (36 месяцев).