



Вакуумный упаковщик HENKELMAN Jumbo 30



Вакуумный упаковщик HENKELMAN Jumbo 30 идеален для ресторанов и маленьких производств. Используется для вакуумной упаковки пищевых продуктов.

Расчитан на 5 - 6 часов работы в день, с промежутками для остановки и отдыха.

Снабжен сенсорной панелью управления. Сварочная струна имеет полукруглую форму для запайки испачканных жиром пакетов.

Вакуумный упаковщик HENKELMAN Jumbo 30 комплектуется вакуумным насосом BUSCH PB 0016 (Германия).

Вакуумная упаковка цикл 20 сек.

Для продления срока службы насоса предусмотрена функция сушки насоса.

Описание

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.

Технические характеристики:

Габариты упаковщика 450x515x380 мм;

Габариты камеры 350x415x150 мм;

Сваривающая планка 350 мм;

Производительность насоса 8 м³/ч;

Напряжение 220 В;

Мощность 0,55 кВт;

Продолжительность цикла 20 - 30 сек.

Гарантия

Гарантия осуществляется специализированным сервисным центром обслуживающим вакуум-упаковочное оборудование. Срок гарантии 3 года.