

Vakuummaschine Boxer 42

Starkes Tischmodell

Der Boxer 42 von Henkelman bietet grosse Leistung auf kleinstem Raum. Wie alle Boxer Modelle besticht sie durch die benutzerfreundliche Anwendung und den geringen Platzbedarf. Boxer Modelle verfügen über eine Soft-Belüftung mit Begasungsoptionen, Doppelschweissung und anderen interessanten Zusatzoptionen. Der Boxer 42 ist die ideale Verpackungslösung im Food und Non-Food-Bereich. Sei es im Einzelhandel, Restaurant, Catering, Supermarkt, Detailhandel, Haushalt oder in Laboratorien und mechanischen Werkstätten. Er wird zum unersetzlichen Helfer überall dort, wo es darum geht, Lebensmittel frisch zu halten, deren Aromen zu konservieren, oder Waren luft- und staubfrei zu verpacken.



Kammer	Kammerbreite: 420mm Kammertiefe: 370mm Kammerhöhe: 180mm
Abmessungen	490x525x430mm
Spannung	230 Volt
Frequenz	50 Hz, Anschlusswert 0,75 – 1,0 kW
Maschine Zyklus	15 - 35 Sek
Vakuumpumpe	21 m ³ /h; Hochleistungsvakuumpumpe 99,80% (2Mbar)

Weitere Merkmale siehe Seite 2

Schlagpunkte

- Tischmodell mit Edelstahlgehäuse
- tiefgezogene Edelstahl-Vakuumkammer für optimale Hygiene
- Acrylglasdeckel
- Einfach herausnehmbare Schweissleiste ohne Verkabelung in Vakuumkammer
- Füllplatten für Anpassung der Vakuumkammerhöhe
- Doppelverschweissung 2 x 3,5 mm gewölbte Schweissnaht für optimale Verdrängung von Fett und Feuchtigkeit (doppelter Schutz)
- Soft-Belüftung (Zeitgesteuerte Belüftung zum Schutz von Produkt und Verpackung)
- Digitale Steuerung (Zeitsteuerung, automatische Programmierung, 10 Vorwahlprogramme)
- Stopp-Taste für partielle/vollständige Unterbrechung des Zyklus
- Digitales Wartungsprogramm für Pumpe/Betriebsstundenzähler/Service-Indikatorprogramme/Sleeperfunktion

Optionale Funktionen / Zubehör

- Schrägeinlage für Verpackung flüssiger Produkte
- Anschluss für externes Vakuumieren von Foodcontainern
- Spezielle Steuerung möglich für spezifische Anwendungen
- Spezielle Maschinenanpassungen für spezifische Produkte und/oder Betriebsumgebungen

Verpackungsfunktionen (optional)

Begasung

Injizieren von Schutzgas für Produktschutz und noch längere Haltbarkeit

Schweissysteme (optional)

- Doppelte Schweisslänge 2 x 420mm
Kammerbreite neu: 420mm, Kammertiefe neu: 320mm
(Achtung: Änderung der Innenmasse)
- Trennschweissung 1 x 3,5 mm gewölbte Schweissnaht + 1 x 1,1 mm runder Trenndraht/1 Zeiteinstellung
(Abtrennung des Beutelüberhangs)
- 1 – 2 Trennschweissung 1 x 3,5 mm gewölbte Schweissnaht + 1 x 1,1 mm runder Trenndraht/unabhängige Zeiteinstellungen (Schrumpfbeutel)
- Breite Schweissung 1 x 8,0 mm flache Schweissnaht

Operationelle Steuerungen

- Sensorsteuerung Einstellen prozentualer Druckwerte von Vakuum- und Begasungsfunktionen für genaue und konstante Verpackungsergebnisse / Automatische Programmierung / 10 Vorwahlprogramme / Vakuum plus Zeit