

Vakuummaschine Jumbo 30

Neues kompaktes Tischmodell

Die Jumbo 30 von Henkelmann bietet grosse Leistung auf kleinstem Raum. Wie alle Jumbo Modelle besticht sie durch die benutzerfreundliche Anwendung und den geringen Platzbedarf

Die MiniJumbo ist die ideale Verpackungslösung auf kleinstem Raum im Food und Non-Food-Bereich. Sei es im Einzelhandel, Restaurant, Catering, Supermarkt, Detailhandel, Haushalt oder in Laboratorien und mechanischen Werkstätten. Sie 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: 350mm Kammertiefe: 370mm Kammerhöhe: 150mm
Abmessungen	450x525x385mm
Spannung	230 Volt
Frequenz	50 Hz, Anschlusswert 0,55 kW
Maschine Zyklus	15 – 35 Sek.
Vakuumpumpe	8 m ³ /h; Hochleistungsvakuumpumpe 99,80% (2Mbar)
Weitere Merkmale	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tischmodell mit Edelstahlgehäuse ▪ Tiefgezogene Edelstahl-Vakuumkammer mit tiefgezogener Wanne für optimale Hygiene ▪ Acrylglasdeckel ▪ Einfach herausnehmbare Schweissleiste ohne Verkabelung in Vakuumkammer ▪ Füllplatten für Anpassung Vakuumkammerhöhe ▪ Doppelverschweissung 2x3,5mm gewölbte Schweissnaht für optimale Verdrängung von Fett und Feuchtigkeit ▪ Digitale Steuerung (Zeitsteuerung für Vakuumzeit und Schweisszeit) ▪ Stopp-Taste für partielle/vollständige Unterbrechung des Zyklus ▪ Digitales Wartungsprogramm für Pumpe
Optionale Funktionen/Zubehör	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Schrägeinlage für Verpackung flüssiger Produkte ▪ Anschluss für externes Vakuumieren von Foodcontainern ▪ Fahrbares Untergestell für flexiblen Einsatz