

Vakuummaschine Jumbo 42

Kompaktes, leistungsfähiges Tischmodell

Die Jumbo 42 von Henkelman bietet grosse Leistung auf kleinstem Raum. Wie alle Jumbo Modelle besticht sie durch die benutzerfreundliche Anwendung und den geringen Platzbedarf.

Die Jumbo 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. 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: 420mm Kammertiefe: 370mm Kammerhöhe: 180mm
Abmessungen	490x525x430mm
Spannung	230 Volt
Frequenz	50 Hz, Anschlusswert 0,55 kW
Maschine Zyklus	30 - 40 Sek
Vakuumpumpe	16 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 und flache reinigungsfreundliche Tasten ▪ 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