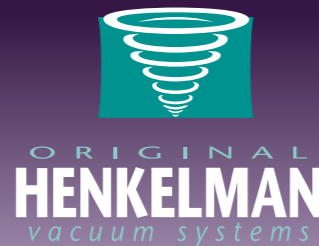


ORIGINAL
HENKELMAN
vacuum systems



Distributeur

'PURE VACUUM'
STANDS FOR HENKELMAN'S CLEAR DESIGN
AND HIGH PERFORMANCE
VACUUM PACKAGING TECHNOLOGY

HENKELMAN SERIE

HENKELMAN, PUUR VACUUM

Het ontwikkelen, produceren en distribueren van state-of-the-art vacuümverpakkingsmachines is onze specialiteit. Dankzij onze voorsprong in vacuümtechnologie onderscheiden we ons met het breedste en meest gevarieerde programma voor het vacuüm verpakken van voeding en andere producten. Niet voor niets doen bedrijven in verschillende sectoren wereldwijd een beroep op de zekerheid van Henkelman.

Onze machines zijn 'Made in Holland'. En dat is goed te zien. Ze combineren een strak en functioneel design met optimaal bedieningsgemak en een lange levensduur. Installeren is een kwestie van 'plug & pack' en dankzij de uitgekiende constructie is de hygiëne altijd gewaarborgd.

Uw machine wordt bijzonder snel geleverd. Henkelman heeft immers wereldwijd een uitgebreid netwerk van gekwalificeerde dealers. Dat netwerk staat borg voor een sterke persoonlijke service en een snelle, adequate reactie op al uw vragen.

Henkelman, puur voor een optimaal verpakkingsproces ...

Pure
Vacuum



JUMBO
SERIE



BOXER
SERIE



LYNX
SERIE



MARLIN
SERIE



FALCON
SERIE



POLAR
SERIE

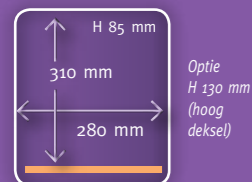


TITAN
SERIE

JUMBO SERIE

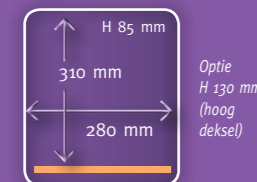


MINI JUMBO JUMBO PLUS



MINI JUMBO

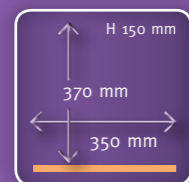
- Capaciteit pomp 004 m³/h
- Machinecyclus 25-60 sec.
- Afmetingen (l x b x h) 450 x 330 x 295 mm
- Gewicht 25 kg
- Voltage 230V-1-50 Hz (andere voltages leverbaar)
- Vermogen 0,30 kW



JUMBO PLUS

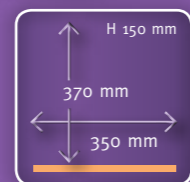
- Capaciteit pomp 008 m³/h
- Machinecyclus 15-35 sec.
- Afmetingen (l x b x h) 450 x 330 x 295 mm
- Gewicht 30 kg
- Voltage 230V-1-50 Hz (andere voltages leverbaar)
- Vermogen 0,40 kW

JUMBO 30 JUMBO 35



JUMBO 30

- Capaciteit pomp 008 m³/h
- Machinecyclus 20-40 sec.
- Afmetingen (l x b x h) 525 x 450 x 370 mm
- Gewicht 35 kg
- Voltage 230V-1-50 Hz (andere voltages leverbaar)
- Vermogen 0,40 kW



JUMBO 35

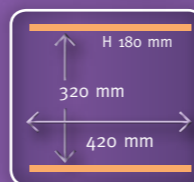
- Capaciteit pomp 016 m³/h
- Machinecyclus 15-30 sec.
- Afmetingen (l x b x h) 525 x 450 x 385 mm
- Gewicht 48 kg
- Voltage 230V-1-50 Hz (andere voltages leverbaar)
- Vermogen 0,55 kW

JUMBO 42



JUMBO 42

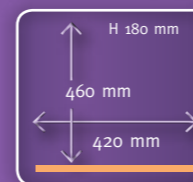
- Capaciteit pomp 016 m³/h
- Machinecyclus 20-40 sec.
- Afmetingen (l x b x h) 525 x 480 x 430 mm
- Gewicht 56 kg
- Voltage 230V-1-50 Hz (andere voltages leverbaar)
- Vermogen 0,55 kW



JUMBO 42XL

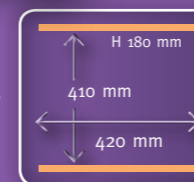
- Capaciteit pomp 16 m³/h
- Machinecyclus 20-45 sec.
- Afmetingen (l x b x h) 610 x 480 x 470 mm
- Gewicht 67 kg
- Voltage 230V-1-50Hz (andere voltages leverbaar)
- Vermogen 0,55 kW

JUMBO 42 XL



JUMBO 42XL

- Capaciteit pomp 16 m³/h
- Machinecyclus 20-45 sec.
- Afmetingen (l x b x h) 610 x 480 x 470 mm
- Gewicht 67 kg
- Voltage 230V-1-50Hz (andere voltages leverbaar)
- Vermogen 0,55 kW



UNIVERSELE TROLLEY

- Afmetingen (l x b x h) 570 x 480 x 610 mm
- Wielen met rem
- Opslagruimte voor labels en zakken
- Optimaal gebruik van ruimte
- Betere mobiliteit

JUMBO SERIE

SNELLE EN ROBUUSTE VACUÛMVERPAKKINGSMACHINES MET EEN WERELDWIJDE REPUTATIE

- Compacte systemen met 'Jumbo'-resultaten
- Veel toegevoegde waarde voor bedrijf en product
- Moderne tafelmodellen die zich in de praktijk hebben bewezen
- Professioneel vacuümverpakken voor een aantrekkelijke prijs
- Gebruiksvriendelijk; met digitale programma- en onderhoudsfuncties
- Onderhoudsarm

FOOD

Detailhandel - Restaurant - Catering - Supermarkt (vlees, gevogelte, vis, kaas, groente etc.)

- Langere producthoudbaarheid, dus:
 - geen contaminatie of groei van bacteriën
 - kostenbesparing (grotere inkoophoeveelheden, efficiënte kookconcepten)
 - omzetverhoging (meer variatie en spreiding van productassortimenten)
- Optimale product- en bewaarhygiëne (hermetische afsluiting)
- Geen productverlies (vermijden van uitdrogen, schimmels en vriesblaren)
- Verbeterde productkwaliteit (productrijping in verpakking, geen aromaverlies)
- Professionele productpresentatie
- Voedselveilige verpakkingen die voldoen aan de HACCP-normen
- Ideaal voor cuisine-sous-vide applicaties

NON-FOOD

Elektronica - Semiconductors - Metaal - Farmaceutische producten - Textiel - Laboratoria - Automobiellindustrie etc.

De verpakkingen zijn altijd:

- Vocht- en stofvrij
- Luchtdicht
- Volumereducerend
- Productbeschermend
- Fraudebestendig
- Steriel
- Contaminatievrij

SPECIFICATIES

ALGEMEEN

- Tafelmodel
- Geschikt voor een grote diversiteit aan producten en afmetingen
- Volledig in rvs uitgevoerd
- Diepgetrokken vacuümkamer met afgeronde hoeken voor optimale hygiëne
- Transparant deksel
- Eenvoudig uitneembare sealbalken zonder bedrading in vacuümkamer
- Inlegplaten voor snelle vacuümcyclus en instellinghoogte
- Progressieve beluchting voor betere productbescherming
- Scherp geprijsd

VERPAKKINGSFUNCTIES

- Vacuüm Eindvacuüm 99,80 % (2 mbar)

SEALSYSTEMEN

- Dubbelseal 2 x 3,5 mm bolle sealnaad voor optimale verdringing van vet en vocht en degelijke hermetische afsluiting
- Trennseal 1 x 3,5 mm bolle sealnaad en 1 x 1,1 mm ronde snijdraad voor hygiënische en aantrekkelijke productpresentatie

OPERATIONELE BESTURINGSFUNCTIES

- Digitale besturing Tijdbesturing voor vacuüm en seal

ONDERSTEUNENDE BESTURINGSFUNCTIES

- STOP-toets voor gedeeltelijke of volledige onderbreking van cyclus
- Digitaal onderhoudsprogramma voor pomp
- Automatische herinnering voor olie vervanging
- Service-indicatorprogramma

OPTIONELE FUNCTIES EN ACCESSOIRES

- Schuine inlegplaat voor efficiënt verpakken van vloeibare producten
- Aansluiting voor extern vacumeren van foodcontainers
- Service kit voor standaard onderhoud
- Universeel onderstel met schappen op wielen (trolley)



Pure Vacuum



■ Optioneel ■ Standaard

