

**Perfect
voor
Horeca
en Retail**

PROFESSIONELE VACUÛMMACHINES

 ORIGINAL
HENKELMANTM
VACUUM SYSTEMS



Titaniumlaan 10
5221 CK 's-Hertogenbosch
Nederland

+31 73 621 36 71
info@henkelman.com
www.henkelman.com

 [henkelman-bv](#)
 [henkelmanvacuumsystems](#)
 [HenkelmanVacuum](#)
 [HenkelmanBV](#)
 [henkelmanvacuum](#)

Inhoud

INNO-
VATIE

Vacuümverpakkingscyclus	04	Must-have voor sous-vide koken	18
Henkelman besturingssystemen	05	Marlin serie	20
Nieuwe serie: Neo Met touch paneel en app	06	Jumbo serie	22
Waarom voedsel vacuüm verpakken?	08	Toucan serie	25
Boxer serie	10	Sealsystemen Begassing & Beluchting	26
Chef's Choice – Terry Priem Restaurant Allure, Rotterdam	13	Accessoires	28
Advanced Control System: Opties & Functies	14	Easy Clean concept	29
Lynx serie	16	Over Henkelman	30

Vacuümverpakkingscyclus

Vacuüm verpakken is een efficiënte manier om de houdbaarheid van voedsel te verlengen en om producten, zowel food als non-food, te beschermen tegen invloeden van buitenaf. De vacuümverpakkingscyclus telt 4 stappen.



1 VACUMEREN

De lucht wordt aan het product, de vacuümzak en de vacuümkamer onttrokken totdat de vooraf ingestelde tijd, het vacuümpercentage of het kookpunt van het product bereikt is.



2 BEGASSEN (OPTIE)

Begassing wordt ook wel MAP of Modified Atmospheric Packaging genoemd. Het toevoegen van een gas biedt extra bescherming en voorkomt dat het product verkleurt. Meestal gaat het om een gasmix.



3 SEALEN

Het juiste sealsysteem beschermt producten op effectieve wijze tegen invloeden van buitenaf. Dit is afhankelijk van het type en de dikte van de vacuümzak, en de verpakking behoeft natuurlijk.



4 BELUCHTEN

Zodra de zak geseald is, wordt de lucht terug in de kamer gebracht. Het deksel opent zodra de druk in de vacuümkamer gelijk is aan de druk daarbuiten.

#optimaaleindvacuum
#vacuumverpakken
#vacuumkamer



Besturingssystemen

Controle over de vacuümverpakkingscyclus is essentieel om een optimaal en diep eindvacuüm te krijgen. De vacuümtechnologie van Henkelman biedt vier mogelijke besturingssystemen.



TIJDSBESTURING

Stel de tijd van de cyclus in en de machine stopt met vacumeren zodra het aantal ingestelde seconden is bereikt. Perfect voor basis verpakking behoeften op een professioneel niveau.



SENSORBESTURING

Liever een machine die een bepaald eindvacuüm in de kamer detecteert? Met sensorbesturing stopt de cyclus zodra het vooraf ingestelde vacuümpercentage wordt bereikt.



LIQUID CONTROL

Vloeistoffen zoals soepen en sauzen, bereiken snel hun kookpunt tijdens de vacuümcyclus. Het verlagen van de druk in de vacuümkamer tot onder de atmosferische druk buiten de kamer zorgt er voor dat vloeistoffen op kamertemperatuur gaan koken, ook als ze koud zijn. De Liquid control sensor detecteert nauwkeurig de verdamping die vrijkomt. Zodra het kookpunt is bereikt, stopt de machine met vacumeren en wordt het sealen gestart. Dit voorkomt schade aan zowel product als machine.



1 PROGRAMMA PANEEL

- 1 programma
- Standaard Tijdsbesturing



DIGITALE BESTURING

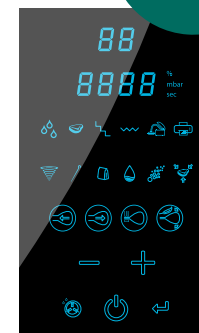
- 10 programma geheugen
- Standaard Tijdsbesturing
- Opties: Sensorbesturing, Liquid control



ADVANCED CONTROL

- Advanced Control System (ACS)
- 20 programma geheugen
- Standaard Sensorbesturing
- Optie: Liquid control

NIEUW



TOUCH CONTROL

- 20 programma geheugen
- Standaard Sensorbesturing
- Mogelijkheid om op afstand te programmeren
- Alleen beschikbaar op de NEO

Neo

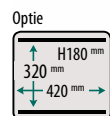
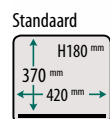
Met de nieuwe Neo serie geeft Henkelman een boost aan vacuümverpakkingstechnologie. Geavanceerde technologie met toegevoegde functionaliteit. Deze nieuwe serie tafelmodellen heeft body dankzij het vernieuwde, eigentijdse design. En 'brains' door de uitgebreide en intuïtieve besturing. Met VacAssist app.

"Basisprogramma's kunnen ingesteld worden op de machine. Meer functionaliteit is binnen handbereik met de VacAssist app."

Neo



NEO 42



POMPCAPACITEIT 21 m³/h
MACHINECYCLUS 15-35 sec
AFMETINGEN KAMER
 370 x 420 x 180 mm
AFMETINGEN MACHINE
 528 x 493 x 440 mm
SEALBALK 420 mm
GEWICHT 64 kg
VOLTAGE 230V-1-50Hz
VERMOGEN 0,75-1,0 kW

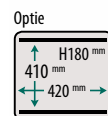
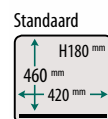
STANDAARD

TOUCH CONTROL MET
 SENSORBESTURING, DUBBEL
 SEAL/CUT-OFF SEAL/BREDE SEAL,
 SOFT AIR

OPTIES

LIQUID CONTROL, BEGASSING,
 1-2 CUT-OFF SEAL, 2E SEALBALK

NEO 42XL



POMPCAPACITEIT 21 m³/h
MACHINECYCLUS 20-40 sec
AFMETINGEN KAMER
 460 x 420 x 180 mm
AFMETINGEN MACHINE
 616 x 493 x 440 mm
SEALBALK 420 mm
GEWICHT 72 kg
VOLTAGE 230V-1-50Hz
VERMOGEN 0,75-1,0 kW

STANDAARD

TOUCH CONTROL MET
 SENSORBESTURING, DUBBEL
 SEAL/CUT-OFF SEAL/BREDE SEAL,
 SOFT AIR

OPTIES

LIQUID CONTROL, BEGASSING,
 1-2 CUT-OFF SEAL, 2E SEALBALK

APP

Basisfuncties kunnen worden geprogrammeerd op de machine. Om alle andere opties en functies te kunnen instellen, heeft Henkelman de VacAssist app ontwikkeld, gratis te downloaden in de App Store en Google Play Store. Intuïtief, eenvoudig en een relevante ondersteuning van elk proces.

APP FUNCTIONALITEIT

- Programma's en labels definiëren
- Instellingen beheren
- Opties en functies (de)activeren
- HACCP log
- Draadloze printer instellingen



De machineafmetingen verwijzen naar de bruikbare ruimte in de vacuümkamer (lengte x breedte x hoogte).

Waarom voedsel vacuüm verpakken?

Het is mogelijk om 99,8% van de lucht uit product, zak en kamer te halen. Hiervoor is wel een professionele vacuümmachine nodig. Een goed begin van keukenoptimalisatie!

1 HOUDBAARHEID VERLENGEN

Het vacuüm verpakken van voedsel vermindert de groei van bacteriën en verlengt daarmee de houdbaarheid. Hierdoor kunnen food producten langer gebruikt, verkocht en geserveerd worden.

2 KWALITEIT GARANDEREN, VEILIGHEID VERBETEREN

Het hermetisch sealen van een vacuümkzak voorkomt crosscontaminatie als gevolg van invloeden van buitenaf en verbetert de voedselveiligheid. Bovendien wordt het vacuüm verpakte product beschermd tegen uitdroging, vriesbrand en beschimmelings. Optimaal beschermd, kunnen producten in een vacuümverpakking rijpen met behoud van gewicht, smaak en aroma's.

3 OPTIMALISATIE OPSLAG EN PORTIONERING

Bij optimaal gebruik van waardevolle opslagruimte worden alle schappen efficiënt ingericht, omdat de meest uiteenlopende vacuümverpakte producten op elkaar gestapeld kunnen worden. Geen verspilling. Geen cross-contaminatie. Geen geurtjes. Door de langere houdbaarheid kunnen grotere hoeveelheden van seizoensproducten ingekocht worden. Ook gunstig voor portionering.

4 PROFESSIONELE PRESENTATIE, HACCP COMPLIANT

Van inkoop en voorbereiding tot presentatie. Door voedsel vacuüm te verpakken, zijn versheid en een professionele presentatie altijd gegarandeerd. Ook belangrijk zijn de heersende standaarden op het gebied van hygiëne en voedselveiligheid. Daarbij kan een kwalitatieve, professionele vacuümverpakkingsmachine van onschatbare waarde zijn.

5 ONMISBAAR VOOR SOUS-VIDE KOKEN

Sous-vide koken of vacuüm koken biedt talloze voordelen als het gaat om voorbereiding, kwaliteit en timing. Met een Henkelman vacuümmachine kunnen ingrediënten correct verpakt worden, zodat niets een sous-vide bereiding nog in de weg staat.

#langerehoudbaarheid
#kwaliteit #aroma
#vitaminen
#geengewichtsverlies
#geenverspilling
#geenvriesbrand
#geenuitdroging
#geencrosscontaminatie
#haccp #voedselveiligheid
#sousvide
#vacuumkoken





Boxer

Volledig uitgeruste, complete serie vacuümmachines om verschillende soorten voedsel te verpakken, in alle vormen en maten. Tafelmodellen uit de Boxer serie garanderen een eenvoudig en optimaal verpakkingsproces. Met de unieke mogelijkheid om instellingen op te slaan in het 10 programma geheugen, standaard op elk Boxer model.

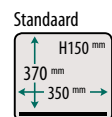


Boxer



“Niets evenaart de betrouwbaarheid en het gebruiksgemak van Henkelmans Boxer serie.”

BOXER 35



POMPCAPACITEIT 16 m³/h
MACHINECYCLUS 15-35 sec
KAMERAFMETINGEN
 370 x 350 x 150 mm
MACHINEAFMETINGEN
 550 x 450 x 405 mm
SEALBALK 350 mm
GEWICHT 52 kg
VOLTAGE 230V-1-50Hz
VERMOGEN 0,55 kW

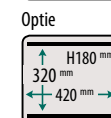
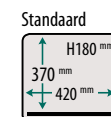
STANDAARD

TIJDSBESTURING, DUBBEL/
 CUT-OFF/BREDE SEAL, SOFT AIR

OPTIES

SENSORBESTURING,
 LIQUID CONTROL, ACS,
 BEGASSING, 1-2 CUT-OFF SEAL

BOXER 42



POMPCAPACITEIT 21 m³/h
MACHINECYCLUS 15-35 sec
KAMERAFMETINGEN
 370 x 420 x 180 mm
MACHINEAFMETINGEN
 530 x 490 x 440 mm
SEALBALK 420 mm
GEWICHT 64 kg
VOLTAGE 230V-1-50Hz
VERMOGEN 0,75 - 1,0 kW

STANDAARD

TIJDSBESTURING, DUBBEL/
 CUT-OFF/BREDE SEAL, SOFT AIR

OPTIES

SENSORBESTURING, LIQUID
 CONTROL, ACS, BEGASSING,
 1-2 CUT-OFF SEAL, 2E SEALBALK

De kamerafmetingen verwijzen naar de bruikbare ruimte in de vacuümkamer (lengte x breedte x hoogte).
 De machineafmetingen verwijzen naar de lengte x breedte x hoogte. Andere voltags leverbaar. Onder voorbehoud van technische en drukfouten.

Boxer



BOXER 42XL

Standaard



Optie



POMPCAPACITEIT 21 m³/h

MACHINECYCLUS 15-35 sec

KAMERAFMETINGEN

460 x 420 x 180 mm

MACHINEAFMETINGEN

615 x 490 x 440 mm

SEALBALK 420 mm

GEWICHT 72 kg

VOLTAGE 230V-1-50Hz

VERMOGEN 0,75 - 1,0 KW

STANDAARD

TIJDSBESTURING, DUBBEL/
CUT-OFF/BREDE SEAL, SOFT AIR

OPTIES

SENSORBESTURING, LIQUID
CONTROL, ACS, BEGASSING,
1-2 CUT-OFF SEAL, 2E SEALBALK

Advanced
Control (ACS)
in combinatie
met een label
printer is een
belangrijke
upgrade van
de prestaties
van een Boxer
tafelmodel.



BOXER 52/62

B52 standard



B62 standard



Met ACS

POMPCAPACITEIT 21 m³/h

MACHINECYCLUS 15-35 sec

KAMERAFMETINGEN

406 x 520 x 180 mm (B52)

360 x 620 x 180 mm (B62)

MACHINEAFMETINGEN

530 x 700 x 440 mm

SEALBALK 520 mm (B52),

620 mm (B62)

GEWICHT 81 kg

VOLTAGE 230V-1-50Hz

VERMOGEN 0,75 - 1,0 KW

STANDAARD

TIJDSBESTURING, DUBBEL/
CUT-OFF/BREDE SEAL, SOFT AIR

OPTIES

SENSORBESTURING, LIQUID
CONTROL, ACS, BEGASSING,
1-2 CUT-OFF SEAL

De machineafmetingen verwijzen naar de bruikbare ruimte in de vacuümkamer (lengte x breedte x hoogte). Andere volrages leverbaar. Onder voorbehoud van technische en drukfouten.



Chef's choice

"Een fantastische hulp in de keuken is onze Henkelman vacuümmachine. De mooiste bereidingen kunnen we door middel van vacuüm creëren. Van fruit impregneren tot luchtige chocolade. Ook experimenteren we continu met nieuwe ideeën om zo nog mooiere smaaksensaties te ontwikkelen."

Chef Terry Priem

TERRY PRIEM IS CHEF DE CUISINE VAN RESTAURANT ALLURE IN ROTTERDAM. HET IS ZIJN PERSOONLIJKE MISSIE OM MET ORIGINELE EN AUTHENTIEKE GERECHTEN ZIJN GASTEN EEN ONVERGETELIJKE BELEVENIS TE BEZORGEN. VOL CULINAIRE ALLURE...

WWW.RESTAURANT-ALLURE.NL



Advanced Control System (ACS)

Het is geavanceerd. Het is 'next generation'. Het is de toekomst op het gebied van besturing. Henkelmans ACS is meer dan een besturingssysteem. Het Advanced Control System heeft unieke kenmerken, speciale opties en intelligente functies die een betekenisvolle boost geven aan elke professionele keuken.

STANDAARD KENMERKEN

1 LCD PANEL

- Full colour LCD scherm (4.7 inch)
- Alfa-numeriek display
- Standaard in 5 talen, meer talen zijn optioneel
- Geanimeerde verpakingscyclus
- Actuele tijd/datum

2 20 PROGRAMMA'S

- Personaliseerbaar en programmeerbaar op een computer
- Invoer productnamen
- Import en export van gegevens

3 STANDAARD SENSORBESTURING

- Detectie van het vooraf ingestelde vacuümpercentage in de kamer, weergave in mbar, hPa of %

4 BEVEILIGDE TOEGANG

- Toegang op meerdere niveaus (distributeur, eigenaar, gebruiker) met verschillende gebruikersrechten
- Voor veiligheid en beveiliging

5 SOFTWARE OP MAAT

- Mogelijkheid om het corporate logo van distributeurs te integreren

6 USB AANSLUITING

- Mogelijkheid om programma's te uploaden met een USB stick

7 COMPATIBILITEIT MET PRINTER

- Mogelijkheid om een directe, thermische label printer aan te sluiten (via Bluetooth)

8 HACCP COMPLIANCE

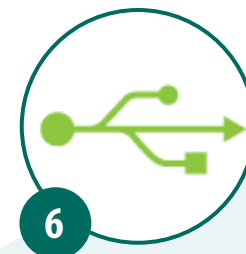
- Mogelijkheid om onderhoudsactiviteiten en onderhoudshistorie te loggen en te exporteren
- Toegankelijk op distributeursniveau
- Opslag servicegegevens

9 SERVICE EN ONDERHOUD

- Gedetailleerde olie-indicator (mogelijkheid om af te sluiten, reactivatie mogelijk door distributeur)
- Pompconditioneringsprogramma met onderhoudswaarschuwing

10 GATE CHECK/ ONDERHOUDSWAARSCHUWING

- Eenvoudige diagnostische servicetool, Gate Check (op toegangsniveau 'distributeur'). Op het besturingspaneel kan ingesteld worden dat slechts één fase van de cyclus doorlopen hoeft te worden.



FUNCTIES



STAPPENVACUÛM

Om zeker te weten dat alle lucht uit het product is, is Stappenvacuüm een adequate oplossing. Deze functie vacumeert, pauzeert de cyclus, vacumeert en pauzeert weer tot maximaal 5 stappen. Bij uitstek geschikt voor producten die veel lucht bevatten, zoals paté, kaas en chocolademousse.



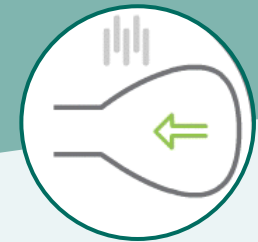
VERS VLEES

Door middel van kleine, snelle injecties lucht, stopt de Vers vlees functie het ontgassen van het vocht in het vlees tijdens de sealfase. Dit voorkomt de vorming van luchtkamers in het vacuümpakket. De Vers vlees functie zorgt voor een aanzienlijke verbetering van zowel de kwaliteit als de houdbaarheid van vers vlees.



MARINEREN

De Marineerfunctie wordt gebruikt om beter gemarineerde producten te creëren. Leg het product in de kamer en start de cyclus. Dankzij de slimme software die een pulserende vacuumbeweging genereert, wordt de structuur van het vlees geopend. Dit zorgt er voor dat de marinade maximaal door kan dringen in het product. In minuten in plaats van uren.



VERMALSEN

Met de Vermalsingsfunctie kan de kamer voor een bepaalde tijd, met een maximum van 30 minuten, onder een continu vacuüm worden gehouden. Het aanhoudende drukverschil tussen de productcellen en de druk in de kamer zorgt er voor dat de celstructuur wordt afgebroken en het product mals wordt. Dit effect wordt vermalsen genoemd.

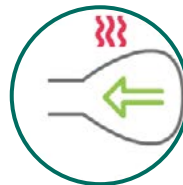
**"Het is geavanceerd.
Het is next generation.
Het is de
toekomst van
besturingssystemen."**



OPTIES

LIQUID CONTROL

Voorkom dat vloeibare of vochtige producten gaan koken tijdens de verpakkingscyclus. Zodra het kookpunt is gedetecteerd, stopt de machine met vacumeren en wordt de vacuümpakket geseald. Grootste voordelen: geen vocht- noch gewichtsverlies, behoud van smaak, bescherming van het product, pomp en kamer, preventie van uitdroging, en een optimale cyclustijd.



HIGH TEMP

High Temp is een optie die uitsluitend beschikbaar is voor modellen uit de Lynx serie. Hiermee kunnen producten op hoge temperatuur, vanaf 65 °C in de vacuümpakket, vacuüm verpakt worden. Voor een betere voedselkwaliteit en hygiëne, een efficiënter proces en meer controle in de keuken.

Lynx

Ontworpen met en voor de meest veeleisende chefs. Standaard uitgerust met Henkelmans Advanced Control System, inclusief 20-programma geheugen, full colour scherm en verschillende functies. De Lynx tafelmodellen passen perfect in elk HACCP plan en zijn compatibel met een draadloze label printer.

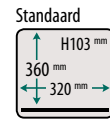


Lynx



'More tools to
the kitchen' met
Henkelmans
Lynx serie.

LYNX 32



POMPCAPACITEIT 8 m³/h
MACHINECYCLUS 15-30 sec
KAMERAFMETINGEN
 360 x 320 x 103 mm
MACHINEAFMETINGEN
 530 x 390 x 380 mm
SEALBALK 320 mm
GEWICHT 43 kg
VOLTAGE 230V-1-50HZ
VERMOGEN 0,5 kW

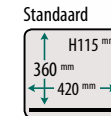
STANDAARD

SENSORBESTURING, ACS,
 DUBBEL/CUT-OFF/BREDE SEAL,
 SOFT AIR

OPTIES

LIQUID CONTROL, BEGASSING,
 HIGH TEMP, 1-2 CUT-OFF SEAL

LYNX 42



Standaard met ACS. Optioneel: label printer

POMPCAPACITEIT 16 m³/h
MACHINECYCLUS 15-30 sec
KAMERAFMETINGEN
 360 x 420 x 115 mm
MACHINEAFMETINGEN
 530 x 490 x 395 mm
SEALBALK 420 mm
GEWICHT 55 kg
VOLTAGE 230V-1-50Hz
VERMOGEN 0,7 kW

STANDAARD

SENSORBESTURING, ACS,
 DUBBEL/CUT-OFF/BREDE SEAL,
 SOFT AIR

OPTIES

LIQUID CONTROL, BEGASSING,
 HIGH TEMP, 1-2 CUT-OFF SEAL

De kamerafmetingen verwijzen naar de bruikbare ruimte in de vacuümkamer (lengte x breedte x hoogte).
 De machineafmetingen verwijzen naar de lengte x breedte x hoogte. Andere voltags leverbaar. Onder voorbehoud van technische en drukfouten.

Sous-vide koken

Sous-vide of vacuüm koken is een eenvoudige, maar efficiënte kooktechniek die er voor zorgt dat elk product op exact de juiste, constante temperatuur gegaard wordt in een warmwaterbad of oven.

VOORDELEN

- Constante hoge kwaliteit
- 100% natuurlijk, gezond koken
- Een ware time saver
- Kostenefficiënte kooktechniek
- Geoptimaliseerd proces
- Geschikt voor grote en kleine gezelschappen
- Optimale hygiëne

#georgepralus #kooktechniek
#lagetemperatuur #easycooking
#vacuumverpakken #vacuumkoken

BELANGRIJKSTE STAPPEN

Het bereiden van vacuüm verpakte producten op een constante temperatuur. Dat is het basisprincipe van sous-vide. De belangrijkste stappen daarbij: mise-en-place, vacuüm verpakken, koken en koelen. Producten als vlees, vis, fruit en groenten worden gesneden, geschild en in een vacuümzak gedaan met extra kruiden en specerijen. Vervolgens worden ze verpakt, gekookt, gekoeld, uitgeserveerd of gekoeld bewaard.



MISE-EN-PLACE

Begin met het portioneren van de te bereiden producten. Snijd het vlees of de vis, schil of pel het fruit en de groenten en doe het in een vacuümzak. Voeg naar smaak kruiden en specerijen toe, zoals zout, thijm, basilicum of limoenkruid. Wat dan ook! Een klein beetje boter kan ook wonderen doen. Leg de zak daarna op de juiste wijze in de vacuümkamer.

#vlees #vis #groente
#fruit #freshfood #lowfat
#geentoevoegingen #versekruiden
#smakelijk #gezond

VACUÛM VERPAKKEN

Om producten adequaat vacuüm te kunnen verpakken, wordt eerst de vacumeertijd of de vacuümsensor ingesteld. Ook de activatie van Liquid control is een mogelijkheid. In geval van een machine met Advanced Control System (ACS) kunnen ook extra functies geactiveerd worden voor een specifieke toepassing, zoals marinieren. Op deze manier brengt een vacuümmachine letterlijk 'meer tools to the kitchen'.

#henkelman #vacuummachines





KOKEN

Leg het vacuümpakket in een warmwaterbad of oven en gaar het op de juiste temperatuur. Natuurlijk is direct uitserveren of kort afbakken ook mogelijk. Als het bereide eten niet direct geserveerd wordt, moet het eerst gekoeld worden voordat het de koelkast in gaat.

#vacuumgaren #thermischbad
#easycooking #vacuumkoken
#sousvide

KOELEN

Een belangrijk onderdeel van sous-vide koken is het afkoelen van de verpakte en bereide producten. Dit kan op natuurlijke wijze door het buiten de koelkast te laten. Of door een blastchiller te gebruiken die het afkoelen versnelt. Welke methode ook, zorg dat alle voedselveiligheidsvoorschriften in acht worden genomen.

#koelen #blastchiller
#voedselveiligheid #haccp

UITSERVEREN

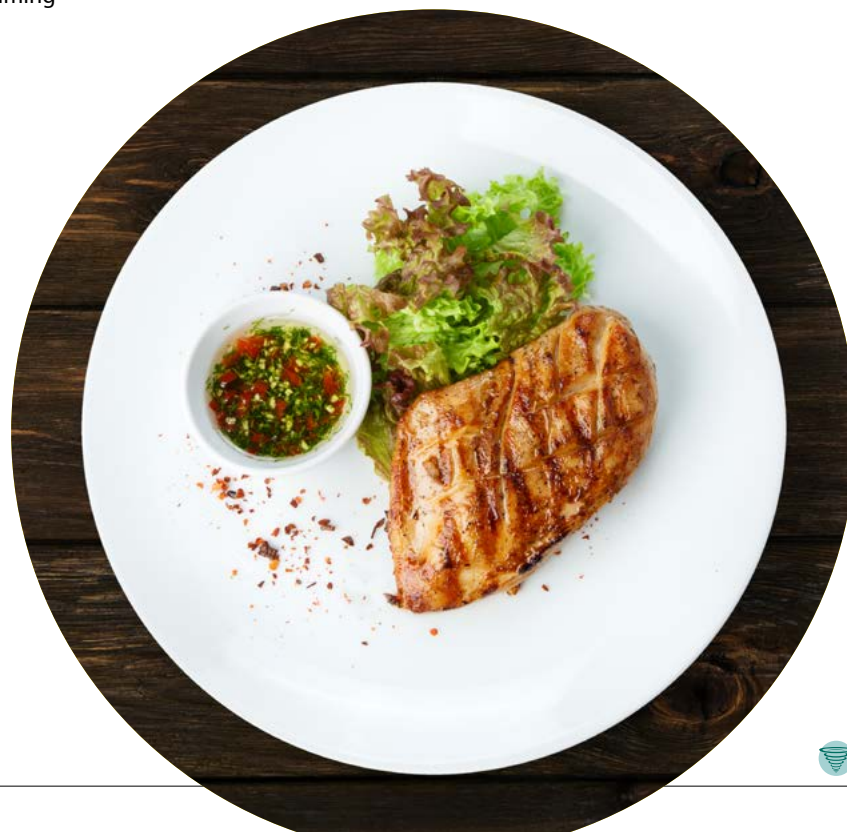
En dan is het zover. De opgemaakte borden kunnen worden uitgeserveerd. Aan alle gasten tegelijkertijd. Uitstekende kwaliteit, fantastische smaak. En een goede timing!

#catering #portionering #misenplace
#timing

OF BEWAREN

De sous-vide pakketjes zijn ideaal om te bewaren. Vacuüm verpakt, geportioneerd en vers. Klaar voor gebruik op elk moment!

#storage #kitchenlogistics #koelruimte
#keukenlogistiek



Marlin

Perfekte match bij grotere verpakkingsbehoeftes en volumes, zowel voor de opslag van producten als voor sous-vide. Een absolute must-have voor grotere restaurants, hotels, cateraars en retailers. Een brede range van opties is beschikbaar, zoals Liquid control, Sensorbesturing en ACS.



Marlin



MARLIN 52

Standaard



Optie



POMPCAPACITEIT 63 m³/h

MACHINECYCLUS 15-40 sec

KAMERAFMETINGEN

520 X 500 X 200 mm

MACHINEAFMETINGEN

710 x 700 x 1025 mm

SEALBALK 2 X 520 mm

GEWICHT 165 kg

VOLTAGE 400V-3-50Hz

VERMOGEN 2,4 - 3,5 KW

STANDAARD

TIJDSBESTURING, DUBBEL/
CUT-OFF/BREDE SEAL, SOFT AIR,
2E SEALBALK

OPTIES

SENSORBESTURING, LIQUID
CONTROL, ACS, BEGASSING,
1-2 CUT-OFF SEAL

“Duurzame
kwaliteit en veel
opties als het gaat
om besturing,
capaciteit en
prestaties.”



De afmetingen verwijzen naar de bruikbare ruimte in de vacuümkamer (lengte x breedte x hoogte).
De machineafmetingen verwijzen naar de lengte x breedte x hoogte. Andere voltags leverbaar. Onder voorbehoud van technische en drukfouten.

Jumbo

Basisserie tafelmodellen met een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding. Compacte machines met 'Jumbo' prestaties. Geschikt voor professioneel gebruik en daarom ideaal als instapmodel om jaren plezier van te hebben. Jumbo overtuigt!



Jumbo



"Compacte machine,
'Jumbo' prestaties.
Gemakkelijk in het
gebruik
en onderhouds-
vriendelijk."

MINI JUMBO/JUMBO PLUS

Standaard



Optie: Hoog deksel



POMPCAPACITEIT

4 m³/h (MJ), 8 m³/h (JP)

MACHINECYCLUS

25-60 sec (MJ), 15-35 sec (JP)

KAMERAFMETINGEN

310 x 280 x 85 mm

MACHINEAFMETINGEN

450 x 335 x 305 mm

SEALBALK

280 mm

GEWICHT

26 kg (MJ), 32 kg (JP)

VOLTAGE

230V-1-50Hz

VERMOGEN

0,30 kW (MJ), 0,40 kW (JP)

STANDAARD

TIJDSBESTURING, DUBBEL/
CUT-OFF SEAL

OPTIES

HOOG DEKSEL (H 130 MM)

JUMBO 30/35

Standaard



POMPCAPACITEIT

8 m³/h (J30), 16 m³/h (J35)

MACHINECYCLUS

15-35 sec

KAMERAFMETINGEN

370 x 350 x 150 mm

MACHINEAFMETINGEN

555 x 450 x 365 mm (J30)

555 x 450 x 405 mm (J35)

SEALBALK

350 mm

GEWICHT

44 kg (J30), 51 kg (J35)

VOLTAGE

230V-1-50Hz

VERMOGEN

0,40 kW (J30), 0,55 kW (J35)

STANDAARD

TIJDSBESTURING, DUBBEL/
CUT-OFF/BREDE SEAL

De machineafmetingen verwijzen naar de bruikbare ruimte in de vacuümkamer (lengte x breedte x hoogte).
De machineafmetingen verwijzen naar de lengte x breedte x hoogte. Andere voltagings leverbaar. Onder voorbehoud van tekening en drukfouten.

JUMBO 42



POMPCAPACITEIT 16 m³/h
MACHINECYCLUS 20-40 sec
KAMERAFMETINGEN
 370 x 420 x 180 mm
MACHINEAFMETINGEN
 530 x 490 x 440 mm
SEALBALK 420 mm
GEWICHT 58 kg
VOLTAGE 230V-1-50Hz
VERMOGEN 0,55 kW

STANDAARD
 TIJDSBESTURING,
 DUBBEL/CUT-OFF/BREDE SEAL

OPTIES
 2E SEALBALK

Standaard met
 Dubbel seal.
 Cut-off en Brede seal
 zijn opties die gratis
 beschikbaar zijn.

JUMBO 42XL/42XXL



POMPCAPACITEIT

16 m³/h (J42XL), 21 m³/h (J42XXL)

MACHINECYCLUS

20-40 sec

KAMERAFMETINGEN

460 x 420 x 180 mm

MACHINEAFMETINGEN

615 x 490 x 440 mm (J42XL)

615 x 490 x 470 mm (J42XXL)

SEALBALK

420 mm
 65 kg (J42XL),
 70 kg (J42XXL)

VOLTAGE

230V-1-50Hz

VERMOGEN

0,55 kW (J42XL)
 0,75 - 1,0 kW (J42XXL)

STANDAARD

TIJDSBESTURING,
 DUBBEL/CUT-OFF/BREDE SEAL

OPTIES

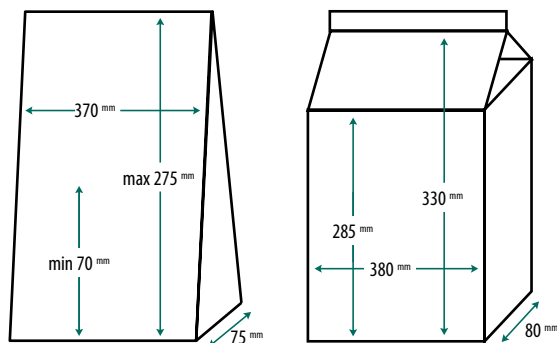
2E SEALBALK

De kamerafmetingen verwijzen naar de bruikbare ruimte in de vacuümkamer (lengte x breedte x hoogte).
 De machineafmetingen verwijzen naar de lengte x breedte x hoogte. Andere voltaging leverbaar. Onder voorbehoud van technische en drukfouten.

Toucan



Serie van verticale vacuümverpakkingsmachines. Door het verstelbare plateau zijn deze tafelmodellen geschikt voor het verpakken van zakken met verschillende afmetingen. Geschikt voor soepen, sauzen, koffie en poeder in vierkante of rechthoekige pakketten en zakken. Inclusief een maatwerk mal voor een eenvoudige verwerking op maat.



TOUCAN REGULAR



POMPCAPACITEIT 21 m³/h
MACHINECYCLUS 15-35 sec
MACHINEAFMETINGEN
 480 x 490 x 780 mm
SEALBALK 420 mm
GEWICHT 79 kg
VOLTAGE 230V-1-50Hz
VERMOGEN 0,75 kW

STANDAARD

TIJDSBESTURING, DUBBEL/
BREDE SEAL, SOFT AIR

OPTIES

SENSORBESTURING, ACS,
LIQUID CONTROL, BEGASSING,
BI-ACTIEVE SEAL

INCLUSIEF

PLATEAU VOOR STAZAKKEN

TOUCAN SQUARE



POMPCAPACITEIT 21 m³/h
MACHINECYCLUS 15-35 sec
MACHINEAFMETINGEN
 480 x 490 x 780 mm
SEALBALK 420 mm
GEWICHT 79 kg
VOLTAGE 230V-1-50Hz
VERMOGEN 0,75 kW

STANDAARD

TIJDSBESTURING, DOUBLE SEAL,
SOFT AIR

OPTIES

SENSORBESTURING, ACS,
LIQUID CONTROL, BEGASSING,
BI-ACTIEVE SEAL

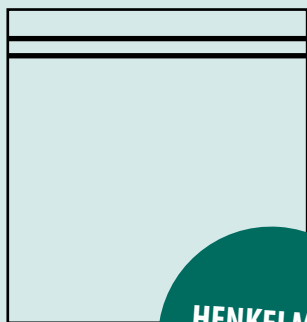
INCLUSIEF

MAL VOOR VIERKANTE
VERPAKKINGEN,
PLATEAU VOOR STAZAKKEN

De machineafmetingen verwijzen naar de bruikbare ruimte in de vacuümkamer (lengte x breedte x hoogte).
De machineafmetingen verwijzen naar de lengte x breedte x hoogte. Andere voltages leverbaar. Onder voorbehoud van technische en drukfouten.

Sealsystemen

Nadat de verpakkingscyclus is doorlopen en eventueel een gas is toegevoegd, wordt de vacuümszak geseald. De juiste sealoplossing beschermt producten op effectieve wijze tegen invloeden van buitenaf.



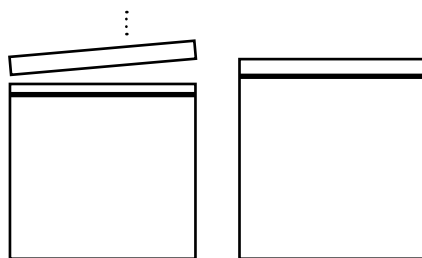
**HENKELMAN
STANDAARD**

DUBBEL SEAL

Dubbel seal is de standaard van Henkelman. Dit systeem bestaat uit twee bolle sealdraden van 3,5 mm, geschikt voor basale sealbehoefes. Voor elke toepassing in elke sector, van horeca tot voedselverwerking en non-food.

CUT-OFF SEAL

Cut-off seal bestaat uit één bolle sealdraad van 3,5 mm en één ronde snijdraad van 1,1 mm. Hiermee kan eenvoudig het restant van de zak worden afgescheurd. Gratis beschikbaar op alle modellen.



BI-ACTIEVE SEAL

Bi-Actief seal wordt gebruikt voor het vacuüm verpakken met aluminium of dikkere vacuümszakken. Dit systeem heeft sealbalken aan de binnenkant van het deksel en in de kamer. De bovenkant van de zak wordt zo geseald aan beide zijden.



1-2 CUT-OFF SEAL

1-2 Cut-off seal bestaat uit één 3,5 mm bolle sealdraad en één 1,1 mm ronde snijdraad. Het verschil met Cut-off seal is de mogelijkheid om de sealtijd van de seal- en de snijdraad apart van elkaar in te stellen.

#krimpzakken

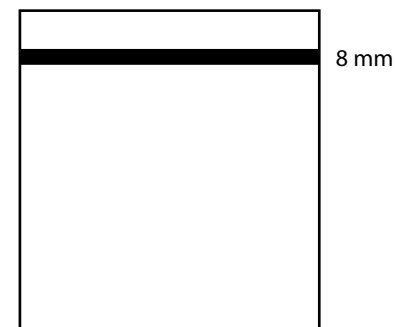
Krimpzakken in het algemeen en sommige vacuümszakken in het bijzonder zijn gemaakt van stevig maar dun folie. 1-2 Cut-off seal is speciaal ontwikkeld om het restant van dit type zakken eenvoudig te kunnen afscheuren.

BOLLE SEALDRADEN

Henkelman werkt met bolle sealdraden voor de Dubbel seal, Cut-off seal en de 1-2 Cut-off seal. Dit zorgt er voor dat eventuele resten tijdens het sealen uit de plooien van de zak worden gedrukt. Platte sealdraden, nog steeds de standaard bij veel merken vacuümmachines, pletten het restant in de seal als het ware. Dit vergroot de kans op lekken. Dankzij de technologie van de bolle sealdraden is de seal veel sterker en hygiënischer.

BREDE SEAL

Bepaalde typen vacuümszakken zijn voorgeseald aan drie zijdes. Voor een professioneel resultaat kan de enige open zijde geseald worden met een brede seal van 8 mm. Voor een esthetisch effect.



Begassing & Beluchting

VOOR- BEELDEN

Begassing
Soft Air

BEGASSING

Voordat de vacuümzak geseald wordt, kan een gas of stikstofmengsel worden toegevoegd. Henkelman vacuümmachines kunnen worden uitgerust met de optie Begassing. Deze techniek wordt ook wel MAP genoemd, of Modified Atmosphere Packaging.

WAAROM EEN GAS TOEVOEGEN?

Door een gas toe te voegen, wordt de houdbaarheid van voedsel verlengd, wordt het beschermd tegen invloeden van buitenaf en behoudt het kleur. Meestal wordt een mengsel van stikstof (N₂) en koolstofdioxide (CO₂) gebruikt. Dizuurstof (O₂) kan daar nog aan toegevoegd worden.

GASMENGSEL

Het aanbevolen gasmengsel is afhankelijk van het type product. Uw gasleverancier kan u informeren over de best mogelijke samenstelling voor uw toepassing. Een speciale zuurstofpomp is beschikbaar voor gasmengsels die meer dan 20% dizuurstof bevatten. Neem gerust contact met ons op voor meer informatie.



SOFT AIR

Zodra de verpakkingscyclus is afgelopen en de vacuümzak is geseald, wordt de lucht terug in de kamer gelaten via het beluchtingsventiel. Het deksel opent als de druk in de kamer gelijk is aan de atmosferische druk buiten de kamer.

GELEIDELIJKE TERUGBELUCHTING

Soft Air zorgt er voor dat de lucht geleidelijk wordt terug gelaten in de kamer. Dit gebeurt op basis van de voorgeprogrammeerde tijd. De vacuümzak omsluit hierdoor voorzichtig het product. Voor een optimale bescherming van zowel product als zak.

Soft Air is bij uitstek geschikt voor het vacuüm verpakken van producten met scherpe kantjes, zoals saté, T-bone steaks, lamsrack, kreeft en spare ribs.

Gesneden
sla



Seafood



Satéstokjes
.....



Risotto
.....



Sushi
.....



Voorgebakken producten
en kant-en-klaar
maaltijden



Chips
.....



Accessoires

THERMISCHE LABEL

PRINTER, inclusief label dispenser, 1 rol labels, snoeren en configuratie. Alleen beschikbaar voor machines met ACS.



SCHUINE INLEGPLAAT, voor het vacuüm verpakken van vloeistoffen en poeders. Beschikbaar in verschillende afmetingen en geschikt voor alle modellen.



TROLLEY MET SCHAAPPEN, geschikt voor alle tafelmodellen behalve B52 en B62. Afmetingen: (l x b x h): 570 x 480 x 670 mm.



ONDERHOUDSSET, voor primair onderhoud. Deze sets bevatten sealdraden, Teflon® tape en Teflon® band, dekselrubber, pompolie en een siliconen profiel voor de contrabalk. Beschikbaar als after-sales artikel of in combinatie met machines.



EXTERNE ADAPTER

voor het vacuüm verpakken van voedsel in gastronorm bakken. Beschikbaar voor alle tafelmodellen en de Marlin serie.



POLYETHYLEEN INLEGPLATEN zijn standaard op alle machines. Verschillende maten beschikbaar. Voor een snellere cyclus. In geval van begassing is er minder gas nodig.



Easy clean concept

Alle Henkelman vacuümmachines kunnen eenvoudig worden gereinigd. Van binnen en van buiten. Preventief of ad hoc. Onze machines zijn speciaal ontworpen voor dit doel. Enkele voorbeelden van het Easy Clean Concept.



SMART DESIGN

Henkelman biedt verschillende intelligente oplossingen als het gaat om design en constructie. De diepgetrokken vacuümkamers in alle tafelmodellen bijvoorbeeld. Hierdoor is elke hoek eenvoudig te reinigen. Verder hebben sommige modellen een vlakke werkplaat, zonder snoeren, kabels of lasnaden in de kamer. Bovendien zijn alle sealbalken en inlegplaten eenvoudig te verwijderen, en de rvs omkasting voorziet in een snelle en simpele reiniging.

#haccp #smartdesign #easyclean



POMPCONDITIONERINGS-PROGRAMMA

De pomp is het kloppende hart van elke vacuümmachine. Daarom moet deze in goede conditie worden gehouden. Henkelman machines zijn standaard uitgerust met een pompcconditioneringsprogramma. Door vocht te onttrekken uit de pompolie, wordt de pomp gereinigd en corrosie voorkomen. Eenvoudig te activeren met een druk op de knop.

#cknop #geenvocht #geencorrosie
#elke week #lange levensduur
#pompcconditionering



Over Henkelman



HENKELMAN IS EEN SPECIALIST op het gebied van de ontwikkeling, productie en export van professionele vacuümverpakkingsmachines. Met onze technologische voorsprong onderscheiden wij ons en bieden wij het grootste en meest gevarieerde aanbod van vacuümverpakkingsmachines voor zowel food als non-food. Van het kleinste tafelmodel tot de grootste heavy duty industriële dubbelkamer. Niet voor niets vertrouwen bedrijven uit de hele wereld op Henkelman.

HENKELMAN IS EEN FAMILIEBEDRIJF, gevestigd in 's-Hertogenbosch en met een handelskantoor in de Verenigde Staten. Met meer dan 50 medewerkers produceren wij meer dan 14.000 vacuümmachines per jaar. Daarbij gebruiken we Nederlandse en Duitse onderdelen van premium kwaliteit. Bijzonder trots zijn wij ook op het exclusieve en geautoriseerde netwerk van ruim 300 distributeurs in meer dan 80 landen.

HENKELMAN IS EEN KWALITEITSMERK VAN GEAVANCEERDE VACUÛMVERPAKKINGSMACHINES. Onze machines zijn 'Made in Holland'. En dat is te zien. Ze combineren een strak en functioneel design met optimaal gebruiksgemak en een lange levensduur. Installatie is een kwestie van 'plug & pack', en het smart design garandeert dat standaarden op het gebied van hygiëne te allen tijde gewaarborgd zijn.

**#snellelevering #superservice #technicalsupport
#salessupport #marketingsupport #professioneel
#prijskwaliteit**



WWW.HENKELMAN.COM

PROFESSIONELE VACUÛMMACHINES



Titaniumlaan 10
5221 CK 's-Hertogenbosch
Nederland

+31 73 621 36 71
info@henkelman.com
www.henkelman.com

 henkelman-bv
 henkelmanvacuumsystems
 HenkelmanVacuum
 HenkelmanBV
 henkelmanvacuum

**Perfect
voor
Horeca
en Retail**