

PROFESSIONELLE VAKUUM- VERPACKUNGSMASCHINEN

Fit für die
Lebens-
mittel-
industrie



ORIGINAL
HENKELMAN
VACUUM SYSTEMS



Titaniumlaan 10
5221 CK 's-Hertogenbosch
Niederlande

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



HenkelmanVacuum

Inhalt

Weshalb Vakuumverpacken in der Lebensmittelindustrie?	04	Marlin- Reihe	24
Polar- Reihe	06	Advanced Control ACS-Steuerung	26
Vakuumierzyklus Begasung und Belüftung	10	Neue Reihe: Aero Mit Einfache Steuerung	28
Titaan- Reihe	12	Boxer-Reihe Steuerung	30
Schrumpftank-Reihe Neu: Automatische Linien	14	Jumbo- Reihe	34
Atmoz-Reihe Hochleistungstechnologie	16	Zubehör	37
Falcon- Reihe	20	Über Henkelman	38
Versiegelungs- systeme	23		

INNO-
VATION

Weshalb Vakuumverpacken in der Lebensmittelindustrie?

Das Vakuumverpacken spielt in Lebensmittelverarbeitung eine entscheidende Rolle. Die Wahl der richtigen Vakuumverpackungsmaschine hängt ab von Art, Grösse und Beschaffenheit des Lebensmittels.

1 VERLÄNGERUNG HALTBARKEIT OHNE KONSERVIERUNGSMITTELN

Durch das Vakuumieren Ihrer Lebensmittelprodukte verlangsamt sich das Bakterienwachstum und verlängert sich die Haltbarkeit, ohne dass Konservierungsmittel eingesetzt werden müssten. Das bietet Ihnen den Vorteil einer längeren Verarbeitungszeit Ihre vakuumverpackten Produkte sowie längerer Transportwege und damit der Belieferung eines erweiterten Marktes.

2 VERBESSERUNG QUALITÄT MEHR SICHERHEIT

Hermetisch versiegelte Beutel verhindern Kreuzkontaminationen und verbessern so die Lebensmittelsicherheit. Ausserdem werden die Lebensmittel vor Austrocknung, Gefrierbrand und Schimmel geschützt.

Ferner können Produkte ohne Masse- oder Aromaverlust reifen.

3 OPTIMIERUNG VON LAGERUNG UND TRANSPORT

Da unterschiedliche Lebensmittel nebeneinander gelagert werden können, wird eine effiziente Nutzung des gesamten Regalraums und damit eine optimale Ausschöpfung Ihrer kostspieligen Lager- und LKW-Ladefähigkeiten möglich. Keine Produktverschwendung, keine Kreuzkontamination und keine Geruchsübertragung!

4 PROFESSIONELLE VERPACKUNG

Von der Verarbeitung bis zur Präsentation. Eine Vakuumverpackung gewährleistet, dass das Produkt immer möglichst frisch und professionell präsentiert werden kann. Profis setzen nur hochwertige Vakuumiermaschinen für Ihre Prozesse ein.

5 FLEXIBILITÄT BEI DER LEBENSMITTELVERARBEITUNG

Mit Vakuumverpacken sind Sie flexibel. Mit nur einer Maschine verarbeiten Sie eine grosse Bandbreite an Produkten, unabhängig von den Mengen, Spezifikationen und sonstigen Anforderungen.

#bakterienwachstumverlangsamten
#frische #lebensmittelkonservierung
#keinezusätze
#keingefrierbrand
#keingewichtsverlust
#reifen #keinschimmel
#keinaustrocknung
#keinverlust
#keinekreuzkontamination
#lebensmittelsicherheit

Polar

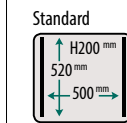
Komplette Baureihe mit Ein- und Doppelkammergeräten zum Verpacken unter Schutzgasatmosphäre (MAP) und Vakuumieren. Edelstahl-Baureihe mit einer planen Arbeitsplatte und einem umfangreichen Programm- und Erweiterungsangebot wie Automatikdeckel und hochleistungsstarkem Versiegelungssystem. Bedienerfreundlich, wartungsarm und voll HACCP-kompatibel.

„Robuste und langlebige Baureihe, die höchste Qualität bei optimaler Verpackungseffizienz gewährleistet.“

Polar



POLAR 52

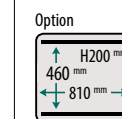
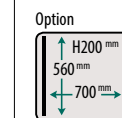
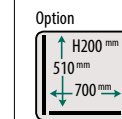
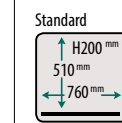


PUMPENKAPAZITÄT 63 m³/h
MASCHINENZYKLUS 15-40 Sek
KAMMERABMESSUNGEN
520 x 500 x 200 mm
MASCHINENABMESSUNGEN
785 x 700 x 1100 mm
SCHWEISSELEISTEN 2 x 520 mm
GEWICHT 183 kg
SPANNUNG 400V-3-50Hz
ANSCHLUSSWERT 0,8 kW

STANDARD
SENSORSTEUERUNG, DOPPEL/TRENN/
BREITSCHWEISSUNG (10 MM),
SOFT-AIR

OPTIONAL
DAMPFSENSOR, ACS-STEUERUNG,
BEGASUNG (EINSCHL.
DRUCKLUFTVERBINDUNG),
1-2-TRENNSCHWEISSUNG,
BI-AKTIVSCHWEISSUNG,
VORBEREITUNG FÜR EXTERNE PUMPE

POLAR 80



PUMPENKAPAZITÄT 100 m³/h
MASCHINENZYKLUS 15-40 Sek
KAMMERABMESSUNGEN
510 x 760 x 200 mm
MASCHINENABMESSUNGEN
790 x 900 x 1100 mm
SCHWEISSELEISTEN
810 mm (front), 510 mm (rechts)
GEWICHT 241 kg
SPANNUNG 400V-3-50Hz
ANSCHLUSSWERT 2,3-2,7 kW

STANDARD
SENSORSTEUERUNG, DOPPEL/TRENN/
BREITSCHWEISSUNG (10 MM),
SOFT-AIR, 2 SCHWEISSELEISTEN

OPTIONAL
DAMPFSENSOR,
ACS-STEUERUNG, BEGASUNG,
1-2-TRENNSCHWEISSUNG,
BI-AKTIVSCHWEISSUNG,
VORBEREITUNG FÜR EXTERNE
PUMPE, 3 SCHWEISSELEISTEN,
ERHÖHTE KONTRABALKEN

Die aufgeführten Maschinenabmessungen beziehen sich auf die in der Kammer verfügbaren Nutzraum (Länge x Breite x Höhe). Andere Spannungen auf Wunsch verfügbar. Schreib- und Druckfehler vorbehalten.

POLAR 110

Standard



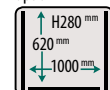
Option



Option



Option



Optional: ACS-Steuerung

PUMPENKAPAZITÄT 160 m³/h
MASCHINENZYKLUS 15-40 Sek
KAMMERABMESSUNGEN

620 x 1050 x 280 mm

MASCHINENABMESSUNGEN

990 x 1200 x 1150 mm

SCHWEISSLEISTEN

1100 mm (vor), 620 mm (rechts)

GEWICHT 390 kg

SPANNUNG 400V-3-50Hz

ANSCHLUSSWERT 2,3-5,6 kW

STANDARD

SENSORSTEUERUNG, DOPPEL/
TRENN/BREITSCHWEISSUNG
(10 MM), SOFT-AIR,
2 SCHWEISSLEISTEN

OPTIONAL

DAMPFSENSOR,
ACS-STEUERUNG, BEGASUNG,
1-2-TRENNSCHWEISSUNG,
BI-AKTIVSCHWEISSUNG, 300 M³
PUMPE, VORBEREITUNG FÜR EXTERNE
PUMPE, 3 SCHWEISSLEISTEN

Die hygienische Bauweise gewährleistet Betriebszuverlässigkeit und geringe Wartungskosten.



POLAR 2-40/2-50

Standard P2-40



Standard P2-50



PUMPENKAPAZITÄT

63 m³/h (P2-40) 100 m³/h (P2-50)

MASCHINENZYKLUS 15-40 Sek

KAMMERABMESSUNGEN

400 x 620 x 240 mm (P2-40)

500 x 620 x 240 mm (P2-50)

MASCHINENABMESSUNGEN

820 x 1490 x 1345 mm (P2-40)

920 x 1480 x 1325 mm (P2-50)

SCHWEISSLEISTEN

2 x 620 mm (P2-40/P2-50)

GEWICHT 310 kg (P2-40)

345 kg (P2-50)

SPANNUNG 400V-3-50Hz

ANSCHLUSSWERT

2,1-3,0 kW (P2-40)

2,6-3,5 kW (P2-50)

STANDARD

SENSORSTEUERUNG, DOPPEL/
TRENN/BREITSCHWEISSUNG
(10 MM), SOFT-AIR,
2 SCHWEISSLEISTEN

OPTIONAL

DAMPFSENSOR,
ACS-STEUERUNG, BEGASUNG,
1-2-TRENNSCHWEISSUNG,
BI-AKTIVSCHWEISSUNG,
HOHE DICKKRAFT, VORBEREITUNG
FÜR EXTERNE PUMPE

Die aufgeführten Maschinenabmessungen beziehen sich auf den in der Kammer verfügbaren Nutzraum (Länge x Breite x Höhe). Andere Spannungen auf Wunsch verfügbar. Schweiß- und Druckhalter vorhanden.

POLAR 2-75

Standard



Option



Optional: ACS-Steuerung

PUMPENKAPAZITÄT 160 m³/h
MASCHINENZYKLUS 15-40 Sek
KAMMERABMESSUNGEN

750 x 620 x 250 mm

2 Schweißbalken (vor, hinten)

MASCHINENABMESSUNGEN

1205 x 1485 x 1340 mm

SCHWEISSLEISTEN 2 x 620 mm

GEWICHT 537 kg

SPANNUNG 400V-3-50Hz

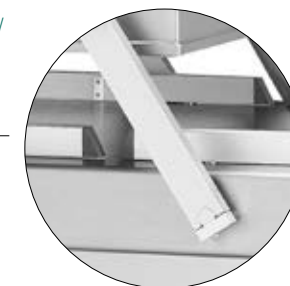
ANSCHLUSSWERT 4,0-4,4 kW

STANDARD

SENSORSTEUERUNG, DOPPEL/TRENN/
BREITSCHWEISSUNG (10 MM),
SOFT-AIR, 2 SCHWEISSLEISTEN

OPTIONAL

DAMPFSENSOR,
ACS-STEUERUNG, BEGASUNG,
1-2-TRENNSCHWEISSUNG,
BI-AKTIVSCHWEISSUNG, HOHE
DICKKRAFT, 300 M³ PUMPE,
VORBEREITUNG FÜR EXTERNE PUMPE

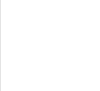


POLAR 2-85/2-95

Standard P2-95



Option P2-95



Option P2-95



Standard P2-85



Option P2-85



Option P2-85



PUMPENKAPAZITÄT 300 m³/h

MASCHINENZYKLUS 10-30 Sek

(P2-85) 15-40 Sek (P2-95)

KAMMERABMESSUNGEN

830 x 840 x 255 mm (P2-85)

730 x 1100 x 280 mm (P2-95)

MASCHINENABMESSUNGEN

1295 x 1900 x 1450 mm

1215 x 2420 x 1595 mm

SCHWEISSLEISTEN

2 x 840 mm (P2-85)

2 x 1100 mm (P2-95)

GEWICHT 685 kg (P2-85)

767 kg (P2-95)

SPANNUNG 400V-3-50Hz

ANSCHLUSSWERT 5,5-6,0 kW (P2-85)

5,5-7,8 kW (P2-95)

STANDARD

SENSORSTEUERUNG, DOPPEL/TRENN/
BREITSCHWEISSUNG (10 MM),
SOFT-AIR, 2 SCHWEISSLEISTEN

OPTIONAL

DAMPFSENSOR,
ACS-STEUERUNG, BEGASUNG,
1-2-TRENNSCHWEISSUNG,
BI-AKTIVSCHWEISSUNG,
AUTOMATIKDECKEL, EXTRAHOHER
DECKEL (NUR P2-85), HOHE
DICKKRAFT, VORBEREITUNG FÜR
EXTERNE PUMPE

Die aufgeführten Maschinenabmessungen beziehen sich auf den in der Kammer verfügbaren Nutzraum (Länge x Breite x Höhe). Andere Spannungen auf Wunsch verfügbar. Schweiß- und Druckhalter vorhanden.

Vakuumierzyklus

Vakuumieren ist ein effizientes Verfahren, das die Haltbarkeit von Lebensmittelprodukten verlängert und sowohl Lebensmittel als auch Non-Food-Produkte gegen äussere Einflüsse schützt. Der Vakuumierzyklus verläuft in vier Schritten.



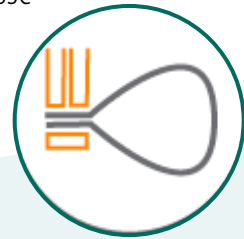
1 LUFT ABSAUGEN

Aus Produkt, Beutel und Kammer wird so lange Luft abgesaugt, bis die voreingestellte Zeit bzw. der gewünschte Vakuumprozentsatz erreicht ist oder bis Sensoren den Siedepunkt erkennen.



2 BEGASUNG (OPTION)

Die Erzeugung einer Schutzatmosphäre durch ein MAP-Gas (Modified Atmosphere Packaging). Durch Begasen wird das Produkt zusätzlich geschützt, beispielsweise vor Verfärbung. In der Regel wird eine Gasmischung verwendet.



3 VERSIEGELN

Mit der richtigen Versiegelungslösung ist Ihr Produkt optimal gegen Umwelteinflüsse geschützt. Sie orientiert sich an Typ und Dicke des Vakuumbeutels sowie an Ihren Verpackungswünschen.



4 BELÜFTEN

Sobald der Beutel versiegelt ist, strömt wieder Luft in die Kammer ein. Ist der Druckausgleich erreicht, öffnet sich der Deckel.

#optimalesendvakuum
#vakuumverpacken
#vakuumkammer

Begasung & Belüftung

BEISPIELE
Begasung
Soft-Air

BEGASUNG

Vor dem Versiegelungsschritt kann optional ein spezielles Gas oder Stickstoff eingespritzt werden. Die Vakuumierer von Henkelman können mit der Option Begasung ausgestattet werden. Beim Verpacken unter Schutzatmosphäre werden diese sogenannten MAP-Gase (Modified Atmosphere Packaging) eingesetzt.

WARUM EIN SCHUTZGAS EINSPRITZEN?

Das Hinzufügen von Schutzgas verlängert die Haltbarkeit, verleiht zusätzlichen Schutz und verhindert, dass sich das Produkt verfärbt. In der Regel kommt eine Mischung aus Stickstoff (N₂) und Kohlendioxid (CO₂) zum Einsatz. Gegebenenfalls wird dieser Mischung noch Sauerstoff (O₂) hinzugefügt.

GASMISCHUNGEN

Welche Gasmischung verwendet werden sollte, ist vom jeweiligen Lebensmittel abhängig. Bei Ihrem Fachhändler erhalten Sie die nötigen Informationen zu der optimalen Zusammensetzung für Ihre jeweilige Anwendung.

BELÜFTUNG

Sobald der Vakuumierzyklus abgeschlossen und der Vakuumbeutel versiegelt ist, lässt die Maschine über ein Belüftungsventil Luft die Kammer strömen. Nachdem der Druckausgleich erreicht ist, öffnet sich der Deckel. Dieser Vorgang kann entweder durch eine normale Belüftung oder mittels der Soft-Air-Funktion erfolgen.

SOFT-AIR

Mit der Soft-Air-Funktion wird die Luft allmählich und vorsichtig in die Kammer eingelassen. Die Dauer des Belüftungsvorgangs wird mittels der Zeitfunktion voreingestellt. Auf diese Weise kann die Luft den Vakuumbeutel kontrolliert umströmen, so dass sowohl Produkt als auch Beutel optimal geschützt sind. Die Soft-Air-Funktion ist besonders vorteilhaft beim Vakuumieren von Lebensmitteln mit scharfen Kanten, wie z. B. Fleischspieschen, T-Bone Steaks, Lammkronen, Hummer und Schweinerippchen.



Hamburger-Brötchen



Meeresfrüchten

Pralinen



Äpfel



Sushi



Titaan

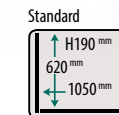
Leistungsstarke, vollautomatische Vakuum-Verpackungsmaschinen mit abnehmbaren Auswurfbändern. Das intelligente Design der soliden Edelstahlkonstruktion und qualitativ hochwertige Materialien gewährleisten Zuverlässigkeit bei jedem Vakuum-Verpackungsprozess und in jeder Umgebung. Lassen Sie sich von diesen leistungsstarken Modellen begeistern und optimieren Sie damit Ihre Betriebsprozesse.

„Die integrierten Auswurfbänder, das externe Transportband und das hygienische Design sind die wichtigsten Merkmale der Titaan 2-90.“

Titaan



TITAAN 110

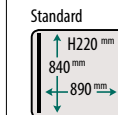


PUMPENKAPAZITÄT 160 m³/h
MASCHINENZYKLUS 15-45 Sek
KAMMERABMESSUNGEN
620 x 1050 x 190 mm
MASCHINENABMESSUNGEN
947 x 1200 x 1150 mm
SCHWEISSLEISTEN
1050 mm (vor), 620 mm (links)
GEWICHT 511 kg
SPANNUNG 400V-3-50Hz
ANSCHLUSSWERT 4,0-4,2 kW

STANDARD
ACS-STEUERUNG, SENSORSTEUERUNG, DOPPELSCHWEISSUNG/TRENN-SCHWEISSUNG/ BREITSCHWEISSUNG (10 MM), SOFT-AIR, STOPPTASTE FÜR TEILWEISE ODER VOLLSTÄNDIGE ZYKLUSUNTERBRECHUNG, AUSWURFBAND, FUSSSCHALTER

OPTIONAL
1-2 TRENNSCHWEISSUNG, 300 M³/H BUSCH PUMPE, DAMPFSENSOR, VORBEREITUNG FÜR EXTERNE PUMPE, ROLLENBAHN FÜR MANUELLES WEITERSCHIEBEN

TITAAN 2-90



PUMPENKAPAZITÄT 300 m³/h
MASCHINENZYKLUS 30-50 Sek
KAMMERABMESSUNGEN
840 x 890 x 220 mm
MASCHINENABMESSUNGEN
1061 x 2420 x 1150 mm
SCHWEISSLEISTEN 2 x 840 mm
GEWICHT 850 kg
SPANNUNG 400V-3-50Hz
ANSCHLUSSWERT 5,5 kW

STANDARD
ACS-STEUERUNG, SENSOR-TEUERUNG, DOPPELSCHWEISSUNG/ TRENNSCHWEISSUNG/ BREITSCHWEISSUNG (10 MM), SOFT-AIR, STOPPTASTE FÜR TEILWEISE ODER VOLLSTÄNDIGE ZYKLUSUNTERBRECHUNG, 2 AUSWURFBÄNDER, FUSSSCHALTER

OPTIONAL
DAMPFSENSOR, 1-2-TRENNSCHWEISSUNG, TRANSPORTBAND (600 x 3000 MM), VORBEREITUNG FÜR EXTERNE PUMPE

Die aufgeführten Maschinenabmessungen beziehen sich auf Länge x Breite x Höhe. Andere Spannungen auf Wunsch verfügbar. Schieb- und Druckrollen vorhanden.

Schrumpftank



Die Schrumpftechnologie schützt Ihr Lebensmittelprodukt wie eine zweite Haut. In Verbindung mit einer Vakuum-Verpackungsmaschine bieten die Schrumpftanks von Henkelman eine perfekte Verpackungslösung für die ästhetische Präsentation Ihres Lebensmittelprodukts.

Verwenden Sie den automatischen Diptank 200 in Kombination mit der Titaan 110 oder der Titaan 2-90, um eine automatische Linie zu erstellen.

SCHRUMPFTANK 60



MASCHINEN-ABMESSUNGEN

770 x 790 x 1320 mm

KAMMER-ABMESSUNGEN

500 x 600 x 220 mm

EINTAUCHTIEFE

220 mm

MASCHINENZYKLUS

3-5 Sek

MAXIMALE LADEKAPAZITÄT

60 kg

GEWICHT

120 kg

SPANNUNG

400V-3-50Hz

ANSCHLUSSWERT

9,0 kW

Standard



STANDARD

DIGITALE TEMPERATUR-
STEUERUNG,
HYDRAULIKANTRIEB

EINSCHLIESSLICH

ISOLATIONSKUGELN
GEGEN VERDAMPFEN

SCHRUMPFTANK 100



MASCHINEN-ABMESSUNGEN

880 x 1000 x 1320 mm

KAMMER-ABMESSUNGEN

600 x 800 x 220 mm

EINTAUCHTIEFE

220 mm

MASCHINENZYKLUS

3-5 Sek

MAXIMALE LADEKAPAZITÄT

60 kg

GEWICHT

155 kg

SPANNUNG

400V-3-50Hz

ANSCHLUSSWERT

15,0 kW

Standard



STANDARD

DIGITALE TEMPERATUR-
STEUERUNG,
HYDRAULIKANTRIEB

EINSCHLIESSLICH

ISOLATIONSKUGELN GEGEN
VERDAMPFEN

SCHRUMPFTANK 200A



MASCHINEN-ABMESSUNGEN

1170 x 1700 x 1350 mm

KAMMER-ABMESSUNGEN

575 x 1098 x 200 mm

EINTAUCHTIEFE

200 mm

MASCHINENZYKLUS

22 Sek

MAXIMALE LADEKAPAZITÄT

30 kg

GEWICHT

310 kg

SPANNUNG

400V-3-50Hz

ANSCHLUSSWERT

23,0 kW

Standard



STANDARD

DIGITALE TEMPERATUR-
STEUERUNG, PLATTFORM
MIT AUTOMATISCHE FÖR-
DERBAND, DAMPFAUSLASS
Ø125MM MIT EINGEBAUTE
LÜFTER, AUTOMATISCHE
WASSERSTANDSREGELUNG,
EINGEBAUTER KALK-
ABLAGERUNGSSCHUTZ

Die aufgeführten Maschinenabmessungen beziehen sich auf Länge x Breite x Höhe. Andere Spannungen auf Wunsch verfügbar. Schweiß- und Druckfehler vorbehalten.

Automatische Linien

Mit der Einführung von zwei neuen industriellen Schwergewichten erweitert Henkelman seine automatischen Linien noch weiter, um den wachsenden Anforderungen in der Branche nach optimalen Verpackungsprozessen gerecht zu werden. Verwenden Sie einen automatischen Schrumpftank 200 in Kombination mit der Titaan 110 oder der Titaan 2-90, um eine automatische Linie zu erstellen.

VERBESSERTE ERGONOMIE

Die neuen Automatischen Linien bieten dem Bediener einen erheblichen ergonomischen Vorteil. Er muss weniger Gewicht anheben, was zu verbesserten Arbeitsbedingungen und in der Folge zu einem geringeren Krankenstand führt.

BETRIEBSVORTEIL

Aus betrieblicher Perspektive gewährleisten voreingestellte Verpackungszyklen einen konstanten, hohen Produktionsausstoss. Die automatische Linie trägt dazu bei, dass sich die Produktivität der Belegschaft erhöht.

PROFESSIONELLE PRODUKTPRÄSENTATION

Schrumpfverpackungen bieten Schutz und geben der professionelle Präsentation Ihres Produktes ein deutlicher Schub.

GARANTIERTE SICHERHEIT

Die automatische Linien sind mit Sensoren ausgestattet, die im Falle eines Einklemmens sofort einen Notstopp auslösen. Damit wird ein höchstmöglicher Gefahrenschutz während des gesamten Verpackungsvorgangs gewährleistet.

Die automatische Linie verbessert entscheidend jeden Verpackungsvorgang. Bediener arbeiten schneller und mit weniger Krafteinsatz.



Atmoz

Die Atmoz-Baureihe von Henkelman repräsentiert Doppelkammermodelle zur Optimierung sämtlicher Vakuum-Verpackungsprozesse. Geeignet für Food- und Non-food-Anwendungen. Das herausragende Merkmal dieser aschinenreihe ist die Konstruktion sowohl der Arbeitsplatte als auch des Deckels. Ganz allgemein gilt: Die Atmoz-Reihe bietet mehr Maschine für weniger Geld.

Atmoz



ATMOZ 2-75

Standard



Option



PUMPENKAPAZITÄT

160 m³/h

MASCHINENZYKLUS 15-40 Sek

KAMMERABMESSUNGEN

880 x 550 x 280 mm

MASCHINENABMESSUNGEN

1210 x 1545 x 1105 mm

SCHWEISSELEISTEN 2 x 660 mm

GEWICHT 462 kg

SPANNUNG 400V-3-50Hz

ANSCHLUSSWERT 4,0-4,8 kW



STANDARD

SENSORSTEUERUNG,
DOPPELSCHWEISSUNG/
TRENNSCHWEISSUNG/
BREITSCHWEISSUNG (10 MM)

OPTIONAL

DAMPFSENSOR, ACS-STEUERUNG,
BEGASUNG (EINSCHL.
DRUCKLUFTVERBINDUNG),
SOFT-AIR, 1-2-TRENN-
SCHWEISSUNG

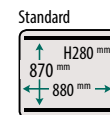


Die aufgeführten Maschinenabmessungen beziehen sich auf die in der Kammer verfügbaren Nutzraum (Länge x Breite x Höhe).
Die aufgeführten Maschinenabmessungen beziehen sich auf Länge x Breite x Höhe. Andere Spannungen auf Wunsch verfügbar. Schreib- und Druckfehler vorbehalten.

„Aufgrund der Konstruktion von Deckel und Arbeitsplatte hat Atmoz im Vergleich zu anderen Baureihen längere Schweissbalken. Ein wichtiges Verkaufsargument.“



ATMOZ 2-90



PUMPENKAPAZITÄT 300 m³/h
MASCHINENZYKLUS 15-40 Sek
KAMMERABMESSUNGEN
 870 x 880 x 280 mm
MASCHINENABMESSUNGEN
 1320 x 1965 x 1105 mm
SCHWEISSLEISTEN 2 x 880 mm
GEWICHT 770 kg
SPANNUNG 400V-3-50Hz
ANSCHLUSSWERT 4,0-4,8 kW

STANDARD

SENSORSTEUERUNG,
 DOPPEL-SCHWEISSUNG/
 TRENNSCHWEISSUNG/
 BREITSCHWEISSUNG (10 MM)

OPTIONAL

DAMPFSENSOR, ACS-STEUERUNG,
 BEGASUNG (EINSCHL.
 DRUCKLUFTVERBINDUNG), SOFT-AIR,
 1-2-TRENNSCHWEISSUNG,
 160 M³PUMP



Die aufgeführten Maschinenabmessungen beziehen sich auf den in der Kammer verfügbaren Nutzraum (Länge x Breite x Höhe).

Hochleistungstechnologie

Henkelman bietet Lösungen für die Nahrungsmittelindustrie mit hohen Leistungsanforderungen. Diese Lösungen ermöglicht es bis zu 20 Stunden am Tag in Wechselschichten zu arbeiten mit zuverlässige Maschinen höchster Qualität. Das beste was es gibt im Bereich Vakuum Verpackungstechnik.



PATENTIERT

HOCHLEISTUNGSFÄHIGE SCHWEISSBALKEN MIT ENDBLÖCKE AUS ALUMINIUM

Die intelligente Konstruktion und strapazierfähige Materialien dieser hochleistungsfähigen Schweissbalken sichern optimale Vakuumverpackungsprozesse unter extremsten Bedingungen.

DOPPELTE SCHWEISSLEISTUNG

Mit der doppelten Schweisskapazität durch einen extra Transformator wird eine dauerhaft perfekte Schweissung gesichert bei intensive andauernde Nutzung. Hochleistungsprozesse verlangen Hochleistungslösungen...

NEUE BUSCH VAKUUMPUMPE

Diese Busch-Innovation in der Familie von bewährten R5 Pumpen wurde entwickelt für Hochleistungs- Vakuummaschinen und kurze Vakuumzyklen. Wichtigste Vorteile sind die Energie-Effizienz, verringerte Wärmeausstrahlung, verbesserte Hitze-Abfuhr, leichter zu reinigen, robustere Konstruktion und Topleistung.



Falcon

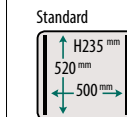
Einzigartige Baureihe von Ein- und Doppelkammer-Standgeräten mit Edelstahlgehäuse, einer Aluminiumvakuumkammer und einem Aluminiumdeckel mit Sichtscheibe. Optimieren Sie Effizienz und Betriebsgewinn mit diesen industriellen Vakuum-Verpackungsmaschinen, die bedienerfreundlich und wartungsarm sind.

„Effiziente
Vakuum-
Verpackungs-
maschinen
für vielfältige
Anwendungen,
sowohl für
Food und
Non-food.“

Falcon



FALCON 52

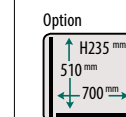
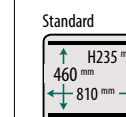
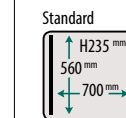
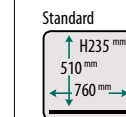


PUMPENKAPAZITÄT 63 m³/h
MASCHINENZYKLUS 15-40 Sek
KAMMERABMESSUNGEN
520 x 500 x 235 mm
MASCHINENABMESSUNGEN
695 x 682 x 1060 mm
SCHWEISSELEISTEN 2 x 520 mm
GEWICHT 163 kg
SPANNUNG 400V-3-50Hz
ANSCHLUSSWERT 1,8 kW

STANDARD
SENSORSTEUERUNG, DOPPELSCHWEISSUNG/TRENNSCHWEISSUNG/BREITSCHWEISSUNG (10 MM)

OPTIONAL
DAMPFSENSOR, ACS-STEUERUNG, DRUCKLUFTVERBINDUNG, SOFT-AIR, 1-2-TRENNSCHWEISSUNG, BI-AKTIVSCHWEISSUNG, ESD-KONFIGURATION (IN VERBINDUNG MIT BI-AKTIVSCHWEISSUNG)

FALCON 80



STANDARD
SENSORSTEUERUNG, DOPPELSCHWEISSUNG/TRENNSCHWEISSUNG/BREITSCHWEISSUNG (10 MM)

PUMPENKAPAZITÄT 100 m³/h
MASCHINENZYKLUS 15-40 Sek
KAMMERABMESSUNGEN
510 x 760 x 235 mm
MASCHINENABMESSUNGEN
820 x 900 x 1050 mm
SCHWEISSELEISTEN
760 mm (front), 510 mm (rechts)
GEWICHT 227 kg
SPANNUNG 400V-3-50Hz
ANSCHLUSSWERT 2,3-2,6 kW

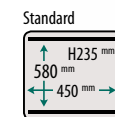
OPTIONAL
SOFT-AIR, DAMPFSENSOR, ACS-STEUERUNG, BEGASUNG (EINSCHL. DRUCKLUFTVERBINDUNG), 1-2-TRENNSCHWEISSUNG, BI-AKTIVSCHWEISSUNG, ESD-KONFIGURATION (IN VERBINDUNG MIT BI-AKTIVSCHWEISSUNG), 3 SCHWEISSELEISTEN

Die aufgeführten Maschinenabmessungen beziehen sich auf Länge x Breite x Höhe. Andere Spannungen auf Wunsch verfügbar. Schweiß- und Druckluftverbindungen sind optional.

Falcon



FALCON 2-60



Einmaliges Feature ist der gewölbte Deckel mit Glasfenster für die Betriebsüberwachung.

STANDARD

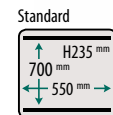
SENSORSTEUERUNG,
DOPPELSCHWEISSUNG/
TRENNSCHWEISSUNG/
BREITSCHWEISSUNG (10 MM)

OPTIONAL

SOFT-AIR, DAMPFSENSOR,
ACS-STEUERUNG, BEGASUNG
(EINSCHL. DRUCKLUFTVERBINDUNG),
1-2-TRENNSCHWEISSUNG,
BI-AKTIVSCHWEISSUNG

PUMPENKAPAZITÄT 63 m³/h
MASCHINENZYKLUS 15-40 Sek
KAMMERABMESSUNGEN
580 x 450 x 235 mm
MASCHINENABMESSUNGEN
900 x 1060 x 1179 mm
SCHWEISSLEISTEN 2 x 450 mm
GEWICHT 236 kg
SPANNUNG 400V-3-50Hz
ANSCHLUSSWERT 1,6-2,1 kW

FALCON 2-70



Die aufgeführten Maschinenabmessungen beziehen sich auf den in der Kammer verfügbaren Nutzraum (Länge x Breite x Höhe). Andere Spannungen auf Wunsch verfügbar. Schweiß- und Druckluft vorbestellen!

STANDARD

SENSORSTEUERUNG,
DOPPELSCHWEISSUNG/
TRENNSCHWEISSUNG/
BREITSCHWEISSUNG (10 MM)

OPTIONAL

SOFT-AIR, DAMPFSENSOR,
ACS-STEUERUNG, BEGASUNG
(EINSCHL. DRUCKLUFTVERBINDUNG),
1-2-TRENNSCHWEISSUNG,
BI-AKTIVSCHWEISSUNG

PUMPENKAPAZITÄT 100 m³/h
MASCHINENZYKLUS 15-40 Sek
KAMMERABMESSUNGEN
700 x 550 x 235 mm
MASCHINENABMESSUNGEN
1020 x 1260 x 1185 mm
SCHWEISSLEISTEN 2 x 550 mm
GEWICHT 319 kg
SPANNUNG 400V-3-50Hz
ANSCHLUSSWERT 2,3-2,9 kW

Versiegelungssysteme

Nach dem Vakuumierzyklus und ggf. dem Begasen kann der Beutel verschweisst werden. Mit der richtigen Versiegelungslösung ist Ihr Produkt optimal gegen Umwelteinflüsse geschützt.



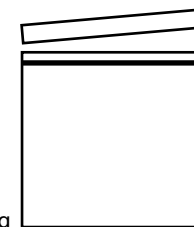
HENKELMAN-STANDARDLÖSUNG

DOPPELSCHWEISSUNG

Die Henkelman-Standardlösung ist die Doppelschweissung. Zwei erhabene Schweissdrähte (3,5 mm) sorgen für eine solide Schweissung bei normalen Ansprüchen. Diese Standardoption erfüllt in allen Branchen ihren Zweck.

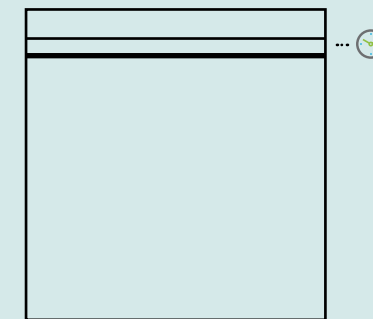
TRENN-SCHWEISSUNG

Das Henkelman-Versiegelungssystem der Trennschweissung besteht aus einem erhabenen Schweissdraht (3,5 mm) und einem runden Schneiddraht (1,1 mm). So lässt sich der Folienrest des Beutels problemlos entfernen. Ohne Aufpreis für alle Modelle verfügbar.



BI-AKTIVSCHWEISSUNG

Für die Versiegelung von Aluminiumbeuteln oder Beuteln aus Folien mit einer Stärke von mehr als 180 µm empfiehlt sich eine Vakuummaschine mit Bi-Aktiv-Schweissung. Bei der Bi-Aktiv-Schweissung befinden sich sowohl am Deckel als auch an der Vorderseite der Vakuumkammer Schweissleisten. So wird der Beutel von beiden Seiten garantiert vakuumstabil verschweisst.



1-2 TRENNSCHWEISSUNG

Bei diesem Schweissystem kommen ein erhabener Schweissdraht (3,5 mm) sowie ein runder Schneiddraht (1,1 mm) zum Einsatz. Der Unterschied zum normalen Trennschweißverfahren besteht darin, dass sich die Zeiten für das Schweißen und das Schneiden unabhängig voneinander einstellen lassen.

#Schrumpfbeutel

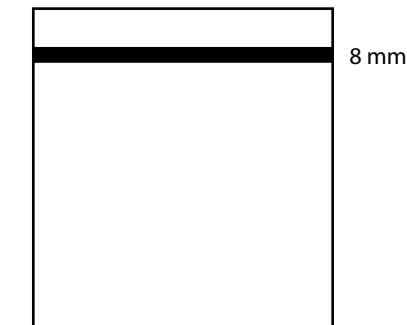
Henkelman hat dieses Versiegelungssystem speziell zugunsten einer einfachen Entfernung der Folienreste von Schrumpfbeuteln und dickerwandigen Beuteln entworfen.

KONVEXE SCHWEISSDRÄHTE

Die erhabenen Drähte setzt Henkelman bei den Versiegelungssystemen Doppelschweissung, Trennschweissung und 1-2 Trennschweissung ein. Die in der Vakuumverpackungsbranche weltweit angewandte Standardlösung der flachen Schweissdrähte klemmt Lebensmittelpuren zwischen den Folienschichten ein, wodurch sich das Auslaufrisiko erhöht. Dank der einfachen Verdrängung von Lebensmittelpuren ermöglicht die Henkelman-Technologie der erhabenen Schweissdrähte eine wesentlich leistungsfähigere Versiegelung.

BREITSCHWEISSUNG

Bestimmte Vakuumbeutel sind auf drei Seiten vorverschweisst. Ein optisch professionelleres Ergebnis erhält man, wenn die von der Vakuummaschine angebrachte Schweissung auf der offenen Seite des Beutels dieselbe Breite hat wie an den restlichen drei Seiten: 8 oder 10 mm.



Marlin

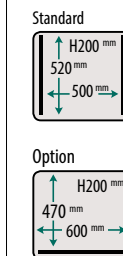
Bestens geeignet für das Verpacken grösserer Füllmengen und Stückzahlen. Unverzichtbar für Grossbetriebe, die Lebensmittelprodukte wie Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse und Nüsse verarbeiten. Eine Vielzahl von Optionen erhältlich, wie etwa Sensorsteuerung, Advanced Control System und Dampfsensor.

„Marlin bietet langlebige Qualität und eine Vielzahl an Optionen bei Grössen und Leistungskapazitäten. Ein unverzichtbares Werkzeug für jeden Tag.“

Marlin



MARLIN 52



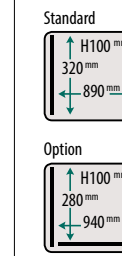
Optional: ACS-Steuerung

PUMPENKAPAZITÄT 63 m³/h
MASCHINENZYKLUS 15-40 Sek
KAMMERABMESSUNGEN
 520 x 500 x 200 mm
MASCHINENABMESSUNGEN
 710 x 700 x 1025 mm
SCHWEISSLEISTEN 2 X 520 mm
GEWICHT 165 kg
SPANNUNG 400V-3-50Hz
ANSCHLUSSWERT 1,8 kW

STANDARD
 SENSORSTEUERUNG,
 DOPPELSCHWEISSUNG/
 TRENNSCHWEISSUNG/BREITSCHWEISSUNG (8 MM), SOFT-AIR

OPTIONAL
 DAMPFSENSOR,
 ACS-STEUERUNG, BEGASUNG,
 1-2-TRENNSCHWEISSUNG

MARLIN 90



PUMPENKAPAZITÄT 63 m³/h
MASCHINENZYKLUS 15-40 Sek
KAMMERABMESSUNGEN
 320 x 890 x 100 mm
MASCHINENABMESSUNGEN
 480 x 1066 x 970 mm
SCHWEISSLEISTEN 2 x 320 mm
GEWICHT 219 kg
SPANNUNG 400V-3-50Hz
ANSCHLUSSWERT 1,8 kW

STANDARD
 SENSORSTEUERUNG,
 DOPPELSCHWEISSUNG/
 TRENNSCHWEISSUNG/
 BREITSCHWEISSUNG (10 MM),
 SOFT-AIR

OPTIONAL
 DAMPFSENSOR, ACS-STEUERUNG,
 BEGASUNG

Die aufgeführten Maschinenabmessungen beziehen sich auf den in der Kammer verfügbaren Nutzraum (Länge x Breite x Höhe).

ACS-Steuerung

Sie ist fortschrittlich. Sie ist die nächste Generation. Sie ist die Zukunft der Steuerungen. Die ACS-Steuerung von Henkelman ist mehr als nur eine Steuerung. Das Advanced Control System beinhaltet einzigartige Einstellungsmöglichkeiten, spezielle Optionen und intelligente Funktionen, die der Profi-Gastronomie mehr Werkzeuge an die Hand geben.

STANDARDFUNKTIONEN

1 LCD PANEL

- Vollfarbiger, 4,7 Zoll LCD-Bildschirm
- Alphanumerisches Display
- Standardausführung in 5 Sprachen, weitere Sprachen optional
- Vakuumierzyklus-Animation
- Aktuelle(s) Datum/Uhrzeit

2 20 PROGRAMME

- Personalisiert und computerprogrammierbar
- Eingabe des Produktnamen
- Datenimport und -export

3 STANDARDMÄSSIGE SENSORSTEUERUNG

- Erkennt voreingestellten Vakuumprozentatz in der Kammer, angezeigt in Mbar, hPa oder %

4 SICHERER ZUGANG

- Mehrstufiger Zugang (Fachhändler, Besitzer, Bediener) mit unterschiedlichen Benutzerrechten
- Für zuverlässige Sicherheit

5 MASSGESCHNEIDERTE SOFTWARE

- Lässt sich in das Unternehmenslogo eines Fachhändlers integrieren.

6 USB-SCHNITTSTELLE

- Programme über USB hochladbar

7 DRUCKERKOMPATIBEL

- Kompatibel mit einem Thermo-Etikettendrucker, um Produktname, Verpackungs- und Haltbarkeitsdatum, Lagertemperatur und Gasmischung direkt aufzudrucken

8 ERFÜLLT HACCP-NORMEN

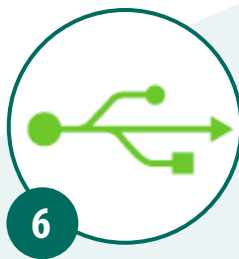
- Möglichkeit Wartungsarbeiten und die Wartungshistorie der Maschine einzuloggen und zu exportieren.
- Zugang auf Händlerniveau
- Servicedatenspeicherung

9 WARTUNG UND INSTANDHALTUNG

- Detaillierte Ölwarnanzeige (Möglichkeit zum Ausschalten, Betriebswiederaufnahme nur durch den Fachhändler)
- Pumpenreinigungsprogramm mit Wartungsalarm

10 GATE CHECK / WARTUNGSLARM

- Einfaches Diagnostik-/Service-Tool Gate Check (Zugang mit Händler-Benutzerrechten) Über das Steuerungspanel kann man die Maschine einen beliebigen Schritt des Vakuumierzyklus gesondert ausführen lassen.



FUNKTIONEN



STUFENVAKUUM

Um sicher zu stellen, dass die im Lebensmittelprodukt eingeschlossene Luft vollständig angesaugt ist, bietet sich das sequentielle Vakuumieren an. Die Funktion saugt Luft ab, lässt den Zyklus pausieren, saugt erneut Luft ab, pausiert wieder usw. Geeignet für Produkte, die hohe Mengen an Luft enthalten.



RED MEAT

By means of small and fast injections of air, the Red meat function stops the degassing of the meat moisture during the seal phase. This prevents the formation of air chambers in the vacuum package. The Red meat function generates a significant improvement of the quality and the shelf life of red meat.



ROTFLEISCH-PROGRAMM

Mit kurzen, stossartigen Luftspritzungen während des Versiegelungsschrittes verhindert das Rotfleischprogramm, dass Fleischsaft austritt und Fleischgase entweichen. Auch eingeschlossene Luftblasen lassen sich so vermeiden. Das Rotfleischprogramm gewährleistet eine deutliche Verbesserung der Produktqualität und der Haltbarkeit von rotem Fleisch.



FLEISCHREIFUNG

Mit dieser Funktion lässt sich in der Vakuumkammer über einen gewünschten Zeitraum (maximal 30 Minuten) ein bestimmtes Vakuum aufrechterhalten. Die kontinuierliche Druckdifferenz zwischen den Zellen des Produkts und dem Kammerdruck führt zu einem allmählichen Aufbrechen der Zellstruktur. Je mehr die Gewebefasern ihre ursprüngliche Struktur verlieren, desto zarter wird das Fleisch.



WECKGLÄSER

Mit der Weckgläser-Funktion lassen sich Weckgläser und Vakuumbehälter in Sekundenschnelle per Knopfdruck vakuumieren. Stellen Sie die Gläser oder Vakuumbehälter mit verschlossenem Deckel in die Vakuumkammer, wählen Sie die Weckgläser-Funktion und schließen Sie den Deckel der Maschine. Mit dieser Funktion wird jedes Glas oder Behälter auf einem maximalen Endvakuum von 99,8% vakuumiert. Zykluszeit ist extrem kurz weil dabei das Schweißsystem und auch das SoftAir nicht aktiviert wird.

OPTIONEN

DAMPFSENSOR

Verhindert, dass wasserhaltige oder flüssige Produkte während des Vakuumierzyklus' den Siedepunkt überschreiten. Signalisiert der Sensor, dass der Siedepunkt erreicht ist, stoppt die Maschine mit dem Absaugen der Luft und beginnt mit der Versiegelung des Beutels. Wichtigste Vorteile: kein Verlust von Flüssigkeit, Gewicht oder Aroma, schützt sowohl Produkt als auch Pumpe und Kammer, keine Austrocknung durch Kochen, optimierte Zykluszeit.



Aero

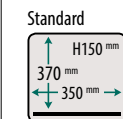
Mit seiner neuen Aero-Linie bringt Henkelman innovative, robuste Maschinen mit einem eleganten Design und einfache Steuerung. Wahlweise 1, 2 oder 3 einstellbare Speicherprogramme. Präzise Vakumeinstellungen mit Sensor-Kontrolle. Serienmäßige Soft-Air. Schneller Verpackungszyklus und ein umfassendes Wartungsmenü.

“Einfache Steuerung mit bis zu 3 einstellbaren Programmen ist serienmäßig ausgestattet mit Sensorsteuerung. Dampfsensor ist erhältlich als Option.”

Aero



AERO 35/AERO 35+



PUMPENKAPAZITÄT

8 m³/h (A35), 16 m³/h (A35+)

MASCHINENZYKLUS

20-40 Sek (A35), 15-35 Sek (A35+)

KAMMERABMESSUNGEN

370 x 350 x 150 mm

MASCHINENABMESSUNGEN

543 x 451 x 454 mm

SCHWEISSLEISTE

350 mm
36 kg (A35), 41 kg (A35+)

SPANNUNG

230V-1-50Hz

ANSCHLUSSWERT

0,4 kW (A35), 0,6 kW (A35+)

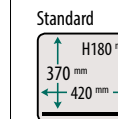
STANDARD

EINFACHE STEUERUNG MIT SENSOR,
DOPPEL / TRENN / BREITSCHWEISSUNG
(8 MM), SOFT-AIR

OPTIONAL

DAMPFSENSOR

AERO 42/AERO 42+



PUMPENKAPAZITÄT

16 m³/h (A42), 21 m³/h (A42+)

MASCHINENZYKLUS

20-40 Sek (A42), 15-35 Sek (A42+)

KAMMERABMESSUNGEN

370 x 420 x 180 mm

MASCHINENABMESSUNGEN

523 x 491 x 454 mm

SCHWEISSLEISTE

420 mm
57 kg (A42), 61 kg (A42+)

SPANNUNG

230V-1-50Hz

ANSCHLUSSWERT

0,6 kW (A42), 0,8 kW (A42+)

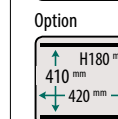
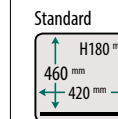
STANDARD

EINFACHE STEUERUNG MIT SENSOR,
DOPPEL / TRENN / BREITSCHWEISSUNG
(8 MM), SOFT-AIR

OPTIONAL

DAMPFSENSOR

AERO 42XL/AERO XL+



Option 2 Schweissleisten

PUMPENKAPAZITÄT

16 m³/h (A42XL), 21 m³/h (A42XL+)

MASCHINENZYKLUS

20-40 Sek (A42XL), 15-35 Sek (A42XL+)

KAMMERABMESSUNGEN

460 x 420 x 180 mm

MASCHINENABMESSUNGEN

613 x 491 x 469 mm

SCHWEISSLEISTE

420 mm

GEWICHT

68 kg (A42XL),
72 kg (A42XL+)

SPANNUNG

230V-1-50Hz

ANSCHLUSSWERT

0,6 kW (A42XL), 0,8 kW (A42XL+)

STANDARD

EINFACHE STEUERUNG MIT
SENSOR, DOPPEL / TRENN /
BREITSCHWEISSUNG (8 MM),
SOFT-AIR

OPTIONAL

DAMPFSENSOR,
2 SCHWEISSLEISTEN

Die aufgeführten Maschinenabmessungen beziehen sich auf Länge x Breite x Höhe. Andere Spannungen auf Wunsch verfügbar. Schweiß- und Druckfehler vorbehalten.

Boxer

Voll ausgestattete Reihe mit vollständigem Angebot zum Vakuumieren von unterschiedlichsten Lebensmittelprodukten in allen Grössen und Massen. Die Tischmodelle der Boxer-Reihe gewährleisten einfaches und sicheres Vakuumieren. Die standardmässig bei jedem Boxer-Tischmodell vorhandene Vorwahlprogrammierung ermöglicht es Ihnen, bis zu 10 unterschiedliche Vakuumierprogramme zu speichern.

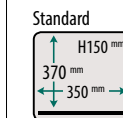


„Hinsichtlich Zuverlässigkeit und Bedienungskomfort kann der Boxer-Reihe von Henkelman so schnell nichts das Wasser reichen.“

Boxer



BOXER 30/35



PUMPENKAPAZITÄT
8 m³/h (B30), 16 m³/h (B35)
MASCHINENZYKLUS
25-45 Sek (B30), 15-35 Sek (B35)
KAMMERABMESSUNGEN
370 x 350 x 150 mm
MASCHINENABMESSUNGEN
551 x 450 x 367 mm (B30)
550 x 450 x 405 mm (B35)
SCHWEISSLEISTE 350 mm
GEWICHT 46 kg (B30), 52 kg (B35)
SPANNUNG 230V-1-50Hz
ANSCHLUSSWERT
0,4 kW (B30), 0,6 kW (B35)



STANDARD
SENSORSTEUERUNG, DOPPEL/
TRENN/BREITSCHWEISSUNG (8 MM),
SOFT-AIR

OPTIONAL
DAMPFSENSOR, ACS-STEUERUNG,
BEGASUNG, 1-2 TRENNSCHWEISSUNG

BOXER 42



PUMPENKAPAZITÄT 21 m³/h
MASCHINENZYKLUS 15-35 Sek
KAMMERABMESSUNGEN
370 x 420 x 180 mm
MASCHINENABMESSUNGEN
530 x 490 x 440 mm (B42)
530 x 490 x 470 mm (B42 II)
SCHWEISSLEISTE 420 mm
GEWICHT 64 kg
SPANNUNG 230V-1-50Hz
ANSCHLUSSWERT 0,8 kW

Optional: ACS-Steuerung
Mit Etikettendrucker

STANDARD
SENSORSTEUERUNG,
DOPPEL/TRENN/
BREITSCHWEISSUNG (8 MM),
SOFT-AIR

OPTIONAL
DAMPFSENSOR, ACS-STEUERUNG,
BEGASUNG, 1-2 TRENNSCHWEISSUNG,
2 SCHWEISSLEISTEN



Die aufgeführten Kammerabmessungen beziehen sich auf den in der Kammer verfügbaren Nutzraum (Länge x Breite x Höhe).
Die aufgeführten Maschinenabmessungen beziehen sich auf Länge x Breite x Höhe. Andere Spannungen auf Wunsch verfügbar. Schweiß- und Druckfehler vorbehalten.

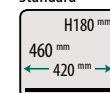
Boxer



BOXER 42XL



Standard



Option



PUMPENKAPAZITÄT 21 m³/h
MASCHINENZYKLUS 15-35 Sek
KAMMERABMESSUNGEN
 460 x 420 x 180 mm
MASCHINENABMESSUNGEN
 615 x 490 x 440 mm
SCHWEISSLEISTE 420 mm
GEWICHT 72 kg
SPANNUNG 230V-1-50Hz
ANSCHLUSSWERT 0,8 kW

STANDARD
 SENSORSTEUERUNG,
 DOPPEL/TRENN/
 BREITSCHWEISSUNG (8 MM),
 SOFT-AIR

OPTIONAL
 DAMPFSENSOR, ACS-STEUERUNG,
 BEGASUNG,
 1-2 TRENNSCHWEISSUNG,
 2 SCHWEISSLEISTEN

BOXER 42XL BI-AKTIV



Standard



PUMPENKAPAZITÄT 21 m³/h
MASCHINENZYKLUS 15-35 Sek
KAMMERABMESSUNGEN
 460 x 420 x 120 mm
MASCHINENABMESSUNGEN
 620 x 490 x 450 mm
SCHWEISSLEISTE 420 mm
GEWICHT 72 kg
SPANNUNG 230V-1-50Hz
ANSCHLUSSWERT 0,8 kW

STANDARD
 SENSORSTEUERUNG, SOFT-AIR,
 BI-AKTIVSCHWEISSUNG

OPTIONAL
 DAMPFSENSOR, BEGASUNG,
 ACS-STEUERUNG,
 ESD (NUR FÜR NON-FOOD)

BOXER 52/62



B52 Standard



B62 Standard



Mit ACS-Steuerung

PUMPENKAPAZITÄT 21 m³/h
MASCHINENZYKLUS 15-35 Sek
KAMMERABMESSUNGEN
 410 x 520 x 180 mm (B52)
 360 x 620 x 180 mm (B62)
MASCHINENABMESSUNGEN
 530 x 700 x 440 mm
SCHWEISSLEISTE
 410 mm (B52), 620 mm (B62)
GEWICHT 81 kg
SPANNUNG 230V-1-50Hz
ANSCHLUSSWERT 0,8 kW

STANDARD
 SENSORSTEUERUNG,
 DOPPEL/TRENN/
 BREITSCHWEISSUNG (8 MM),
 SOFT-AIR

OPTIONAL
 DAMPFSENSOR, ACS-STEUERUNG,
 BEGASUNG,
 1-2 TRENNSCHWEISSUNG

Die aufgeführten Maschinenabmessungen beziehen sich auf Länge x Breite x Höhe. Andere Spannungen auf Wunsch verfügbar. Schweiß- und Druckfehler vorbehalten.

Steuerung

Damit ein optimales und vollständiges Endvakuum erreicht werden kann, ist es unerlässlich, den Vakuumierzyklus zu überprüfen und zu steuern. Mit der Henkelman-Technologie sind Sie in der Lage, den Vakuumierzyklus auf drei unterschiedliche Arten zu kontrollieren.



ZEITSTEUERUNG

Wird für den Vakuumierzyklus eine bestimmte Zeit voreingestellt, stoppt die Maschine nach Ablauf dieses Zeitraums mit dem Absaugen der Luft. Ein perfektes System für alle Standardansprüche beim professionellen Verpacken.



SENSORSTEUERUNG

Möchten Sie, dass Ihre Maschine ein bestimmtes Endvakuum in der Kammer misst? Dank der Funktion Sensor Control endet der Vakuumierzyklus genau dann, wenn der voreingestellte Vakuumprozentsatz erreicht wurde.



DAMPFSENSOR

Wasserhaltige und flüssige Produkte erreichen während des Vakuumierzyklus' schnell den Siedepunkt. Senkt man den Kammerdruck unter den normalen Luftdruck ab, fangen Flüssigkeiten bereits bei Zimmertemperatur an zu sieden und kalte Produkte werden gekocht. Die Sensorfunktion erkennt unmittelbar und zuverlässig den aus dem flüssigen Produkt entweichenden Dampf. Signalisiert der Sensor, dass der Siedepunkt erreicht ist, stoppt die Maschine mit dem Absaugen der Luft und beginnt mit der Versiegelung des Beutels. So werden Schäden an Produkt und Maschine verhindert.



1 PROGRAMMIERPANEL

- 1 Programm
- Zeitsteuerung



DIGITALE STEUERUNG

- 10 Vorwahlprogramme
- Zeitsteuerung
- Optionen: Sensorsteuerung, Dampfsensor



ACS-STEUERUNG

- Advanced Control System (ACS)
- 20 Programmspeicher
- Einstellen der Standardsensoren
- Optionen: Dampfsensor



EINFACHE STEUERUNG

- Bis zu 3 Programmspeicher
- Standard Sensorsteuerung
- Wartungsalarm
- Standard Soft Air und Rotfleischprogramm
- Option: Dampfsensor
- Nur bei Aero verfügbar

Jumbo

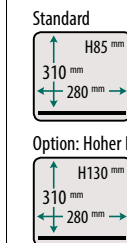
Grundbaureihe von Tischmodellen für den professionellen Einsatz zum günstigen Preis. Ideal als Einstiegsmodelle für die ersten Erfahrungen mit dem Vakuumieren. Erfüllt Ihre grundlegenden Verpackungsanforderungen. Lassen Sie sich von der Jumbo-Reihe überzeugen!

“Kompakte Maschine, Ergebnisse der Jumbo-Klasse. Leicht zu bedienen, einfach zu reinigen.”

Jumbo



MINI JUMBO/JUMBO PLUS



PUMPENKAPAZITÄT

4 m³/h (MJ), 8 m³/h (JP)

MASCHINENZYKLUS

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

KAMMERABMESSUNGEN

310 x 280 x 85 mm

MASCHINENABMESSUNGEN

450 x 335 x 305 mm

SCHWEISSLEISTE

280 mm

GEWICHT

26 kg (MJ), 32 kg (JP)

SPANNUNG

230V-1-50Hz

ANSCHLUSSWERT

0,1 kW (MJ), 0,4 kW (JP)

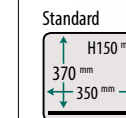
STANDARD

SENSORSTEUERUNG, DOPPEL/
TRENNSCHWEISSUNG

OPTIONAL

HOHER DECKEL (H 130 MM)

JUMBO 30/35



PUMPENKAPAZITÄT

8 m³/h (J30), 16 m³/h (J35)

MASCHINENZYKLUS

20-40 Sek (J30), 15-30 Sek (J35)

KAMMERABMESSUNGEN

370 x 350 x 150 mm

MASCHINENABMESSUNGEN

555 x 450 x 365 mm (J30)

555 x 450 x 405 mm (J35)

SCHWEISSLEISTE

350 mm

GEWICHT

44 kg (J30), 51 kg (J35)

SPANNUNG

230V-1-50Hz

ANSCHLUSSWERT

0,4 kW (J30), 0,6 kW (J35)

STANDARD

SENSORSTEUERUNG,
DOPPEL/TRENN/
BREITSCHWEISSUNG (8 MM)

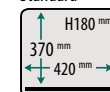
Die aufgeführten Kammerabmessungen beziehen sich auf den in der Kammer verfügbaren Nutzraum (Länge x Breite x Höhe).
Die aufgeführten Maschinenabmessungen beziehen sich auf Länge x Breite x Höhe. Andere Spannungen auf Wunsch verfügbar. Schweiß- und Druckfehler vorbehalten.

Jumbo



JUMBO 42

Standard



Option



PUMPENKAPAZITÄT 16 m³/h
MASCHINENZYKLUS 20-40 Sek
KAMMERABMESSUNGEN
 370 x 420 x 180 mm
MASCHINENABMESSUNGEN
 530 x 490 x 440 mm
SCHWEISSLEISTE 420 mm
GEWICHT 58 kg
SPANNUNG 230V-1-50Hz
ANSCHLUSSWERT 0,6 kW

STANDARD
 SENSORSTEUERUNG,
 DOPPEL/TRENN/
 BREITSCHWEISSUNG (8 MM)

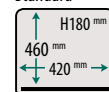
OPTIONAL
 2 SCHWEISSLEISTEN



Standardausführung
 mit Doppelschweissung.
 Trennschweissung
 und Breitschweissung
 sind Optionen, ohne
 Aufpreis.

JUMBO 42XL

Standard



Option



PUMPENKAPAZITÄT 16 m³/h
MASCHINENZYKLUS 20-40 Sek
KAMMERABMESSUNGEN
 460 x 420 x 180 mm
MASCHINENABMESSUNGEN
 615 x 490 x 440 mm
SCHWEISSLEISTE 420 mm
GEWICHT 65 kg
SPANNUNG 230V-1-50Hz
ANSCHLUSSWERT 0,6 kW

STANDARD
 SENSORSTEUERUNG, DOPPEL/
 TRENN/BREITSCHWEISSUNG
 (8 MM)

OPTIONAL
 2 SCHWEISSLEISTEN

Die aufgeführten Maschinenabmessungen beziehen sich auf den in der Kammer verfügbaren Nutzraum (Länge x Breite x Höhe).
 Die aufgeführten Maschinenabmessungen beziehen sich auf Länge x Breite x Höhe. Andere Spannungen auf Wunsch verfügbar. Schweiß- und Druckbehälter vorkonfiguriert.

Zubehör

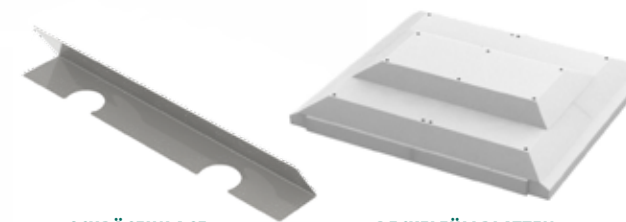
THERMO-ETIKETTENDRUCKER

einschliesslich
 Etikettenspender, 1 Rolle
 Etiketten, Anschlusskabel
 und Konfiguration.
 Nur für Maschinen mit
 ACS-Steuerung oder
 Touch-Steuerung (Neo)
 verfügbar.



SCHRÄGEINLAGE

zum vakuum
 verpacken von
 Flüssigkeiten
 und Pulvern. In
 unterschiedlichen
 Grössen erhältlich,
 passt in alle Modelle.



DECKELFÜLLPLATTEN

reduzieren die Zykluszeiten
 und den Gasverbrauch
 durch Verringerung des
 Innenvolumens der
 Kammer. Verfügbar für
 Polar-Modelle 2-75, 2-85
 und 2-95.



UNIVERSAL-ROLLGESTELL geeignet für alle Tischmodelle,
 ausser B52 und B62. Abmessungen (L x B x H):
 570 x 480 x 670 mm.



SERVICESATZ

für Standardwartung.
 Das Servicekit enthält
 Schweißdrähte,
 Teflonband, Deckel-
 dichtung, Öl für
 die Pumpe und
 Silikonstreifen für die
 Gegenleiste. Erhältlich
 zusammen mit der
 Maschine oder als
 Zubehör nach dem
 Kauf.

EXTERNER ADAPTER

zum Vakuumieren
 von Lebensmitteln in
 Gastronormbehältern.
 Verfügbar für alle
 Tischmodelle und der
 Marlin-Reihe.



EINLEGEPLATTEN AUS POLYETHYLEN werden standardmässig
 mit allen Maschinen mitgeliefert. Beständig gegenüber
 Stossen. In verschiedenen Grössen erhältlich.
 Beschleunigen den Verarbeitungszyklus. Bei Begasung
 sinkt der Gasverbrauch.

Über Henkelman



HENKELMAN IST SPEZIALISIERT auf die Entwicklung, die Produktion und den Vertrieb hochmoderner Vakuumverpackungsmaschinen. Dank der branchenweit grössten Bandbreite und Vielfalt an Lösungen für das vakuum verpacken von sowohl Lebensmitteln als auch Non-Food-Produkten können wir vor unseren Wettbewerbern die führende Position am Markt behaupten. Aus diesem Grund ist Henkelman für Unternehmen aus aller Welt und aus den unterschiedlichsten Branchen ein Partner, auf den sie sich verlassen können.

HENKELMAN IST EIN FAMILIENGEFÜHRTES UNTERNEHMEN mit Geschäftssitzen in 's-Hertogenbosch (NL). Mit über 50 Mitarbeitern produzieren wir pro Jahr mehr als 14.000 Vakuummaschinen. Bei der Herstellung kommen hochwertige Bauteile aus den Niederlanden und Deutschland zum Einsatz. Unsere wertvollste Ressource ist unser Netz von rund 300 exklusiven und autorisierten Fachhändlern in über 80 Ländern.

HENKELMAN IST EIN HERSTELLER VON HOCHMODERNEN VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINEN INPREMIUMQUALITÄT. Unsere Maschinen sind „Made in Holland“ und das erkennt man sofort. Sie verfügen über ein klares, funktionales Design mit optimaler Bedienerfreundlichkeit und langer Lebensdauer. Die Installation erfordert nur „Plug & Pack“ und durch die ausgeklügelte Konstruktion ist die Hygiene jederzeit gewährleistet.

**#schnellstlieferung #exzellenterkundendienst
#technischersupport #vertriebssupport
#marketingsupport**



WWW.HENKELMAN.COM

PROFESSIONELLE VAKUUM- VERPACKUNGSMASCHINEN



Titaniumlaan 10
5221 CK 's-Hertogenbosch
Niederlande

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



HenkelmanVacuum

Fit für die
Lebens-
mittel-
industrie