

ORIGINAL
HENKELMAN
vacuum systems



ORIGINAL
HENKELMAN
vacuum systems

Henkelman BV
Postfach 2117
5202 CC 's-Hertogenbosch
Niederlande
Tel +31 (0)73 - 621 36 71
Fax +31 (0)73 - 622 13 18
info@henkelman.com
www.henkelman.com

Ihr Henkelman Stützpunkt

HENKELMAN,
WELTMARKE FÜR DEN FACHMANN!

HENKELMAN SERIEN

HENKELMAN, VAKUUM PUR

Die Entwicklung, die Produktion und der Vertrieb von hochmodernen Vakuumverpackungsmaschinen sind unsere Spezialität. Dank unseres Vorsprungs im Bereich der Vakuumtechnologie heben wir uns, durch das am breitesten gefächerte Programm für die Vakuumverpackung von Lebensmitteln und anderen Produkten, ab. Nicht ohne Grund berufen sich Unternehmen aus verschiedensten Sektoren in der ganzen Welt auf die Sicherheit von Henkelman.

Unsere Maschinen sind "Made in Holland" und das ist gut zu erkennen. Sie verfügen über ein klares, funktionales Design mit optimaler Bedienerfreundlichkeit und längere Lebensdauer. Die Installation erfordert nur 'plug & pack' und durch die ausgeklügelte Konstruktion ist die Hygiene jederzeit gewährleistet.

Ihre Maschine wird besonders schnell geliefert. Schließlich verfügt Henkelman weltweit über ein ausgedehntes Netzwerk von qualifizierten Vertriebspartnern. Dieses Netzwerk ist Garant für einen starken, persönlichen Service und eine schnelle, adäquate Reaktion auf alle Ihre Fragen.

Vakuum pur steht für einen optimalen Verpackungsprozess ...

Pure
Vacuum



JUMBO
SERIE



BOXER
SERIE



LYNX
SERIE



MARLIN
SERIE



FALCON
SERIE



POLAR
SERIE



TITAN
SERIE

JUMBO SERIE



MINI JUMBO JUMBO PLUS



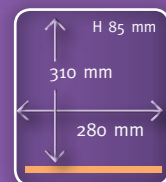
JUMBO 30 JUMBO 35



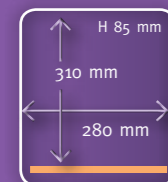
JUMBO 42



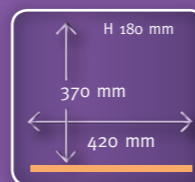
JUMBO 42 XL



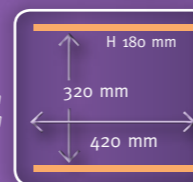
Option
H 130 mm
(hohen
Deckel)



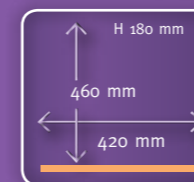
Option
H 130 mm
(hohen
Deckel)



Standard
1 x 420 mm
Schweißung



Option
2 x 420 mm
Schweißung



Standard
1 x 420 mm
Schweißung



Option
2 x 420 mm
Schweißung

MINI JUMBO

- Kapazität Pumpe 004 m³/St
- Maschine Zyklus 25-60 Sek.
- Abmessung (L x B x H) 450 x 330 x 295 mm
- Gewicht 25 Kg
- Spannung 230V-1-50Hz (andere Spannungen lieferbar)
- Anschlusswert 0,30 kW

JUMBO PLUS

- Kapazität Pumpe 008 m³/St
- Maschine Zyklus 15-35 Sek.
- Abmessung (L x B x H) 450 x 330 x 295 mm
- Gewicht 30 Kg
- Spannung 230V-1-50Hz (andere Spannungen lieferbar)
- Anschlusswert 0,40 kW

JUMBO 30

- Kapazität Pumpe 008 m³/St
- Maschine Zyklus 20-40 Sek.
- Abmessung (L x B x H) 525 x 450 x 370 mm
- Gewicht 35 Kg
- Spannung 230V-1-50Hz (andere Spannungen lieferbar)
- Anschlusswert 0,40 kW

JUMBO 35

- Kapazität Pumpe 016 m³/St
- Maschine Zyklus 15-30 Sek.
- Abmessung (L x B x H) 525 x 450 x 385 mm
- Gewicht 48 Kg
- Spannung 230V-1-50Hz (andere Spannungen lieferbar)
- Anschlusswert 0,55 kW

JUMBO 42

- Kapazität Pumpe 016 m³/St
- Maschine Zyklus 20-40 Sek.
- Abmessung (L x B x H) 525 x 480 x 430 mm
- Gewicht 56 Kg
- Spannung 230V-1-50Hz (andere Spannungen lieferbar)
- Anschlusswert 0,55 kW



JUMBO 42XL

- Kapazität Pumpe 016 m³/St
- Maschine Zyklus 20-45 Sek.
- Abmessung (L x B x H) 610 x 480 x 470 mm
- Gewicht 67 Kg
- Spannung 230V-1-50Hz (andere Spannungen lieferbar)
- Anschlusswert 0,55 kW

FAHRBARES UNTERGESELL

- Dimensions (l x w x h)
- Edelstahl 570 x 480 x 610 mm
- Gebremst auf beiden Schwenkrädern vorne
- Regale für Ablegen von Beuteln und Etiketten
- Optimale Raumbenützung
- Bessere Beweglichkeit

JUMBO SERIE

SCHNELLE UND ZUVERLÄSSIGE VAKUUMVERPACKUNGS- MASCHINEN HENKELMAN, WELTMARK FÜR DEN FACHMAN

- Moderne Tischmodelle mit erwiesenen Verpackungsleistungen
- Professionelles Vakuumverpacken zu einem sehr attraktiven Preis
- Digitale Programm- und Wartungsfunktionen
- Klarer Mehrwert für Unternehmen und Produkt
- Benutzerfreundlich und wartungsarm
- Leicht zu reinigen
- Kompakte Systeme mit 'JUMBO'- Ergebnissen

FOOD PRODUKTE

Einzelhandel - Restaurant - Catering - Supermärkte (Fleisch, Geflügel, Fisch, Käse, Gemüse usw.)

- Längere Haltbarkeit / optimale Produkt- und Lagerhygiene (keine Kontamination, hermetischer Verschluss)
- Kein Produktverlust (Vermeidung von Austrocknung, Schimmel und Gefrierbrand)
- Verbesserte Produktqualität (Produktreifung in der Verpackung, kein Aromaverlust)
- Kosteneinsparungen durch längere Produkthaltbarkeit (größere Einkaufsmengen, effiziente Kochkonzepte)
- Umsatzsteigerung durch längere Produkthaltbarkeit (mehr Abwechslung und Verteilung von Produktsortimenten)
- Professionelle Produktpräsentation
- Optimale Verpackungen garantieren Nahrungsmittelsicherheit gemäß HACCP-Normen
- Ideal für Sous Vide oder Vakuumkochen

NON-FOOD PRODUKTE

Elektronik - Halbleiter - Metall - Pharmazeutische Produkte - Textilien - Laboratorien - Automobilindustrie usw.

- Feuchtigkeitsbeständige Korrosionsschutzverpackungen
- Luft- und staubfreie Verpackungen
- Volumreduzierende Verpackungen
- Produktschutz- und fälschungssichere Verpackungen
- Sterile und kontaminationsfreie Verpackungen



SPEZIFIKATIONEN

ALLGEMEIN

- Tischmodell
- Geeignet für unterschiedliche Produkte in diversen Abmessungen
- Edelstahl-Gehäuse
- Tiefgezogene Edelstahl-Vakuumkammer für optimale Hygiene
- Acrylglasdeckel
- Einfach herausnehmbare Schweißleiste ohne Verkabelung in Vakuumkammer
- Füllplatten für kürzere Zykluszeiten und Justierung der Produkte
- Produktschutz durch sanfte Zurückbelüftung

VERPACKUNGSFUNKTIONEN

- Vakuum Hochleistungsvakuumpumpe 99,80% (2 mbar)

SCHWEIßSYSTEME

- Doppelschweißung 2 x 3,5 mm gewölbte Schweißnaht für optimale Verdrängung von Fett und Feuchtigkeit
- Trennschweißung 1 x 3,5 mm gewölbte Schweißdraht und 1 x 1,1 mm Trenndraht für eine hygienische und attraktive Produktpräsentation

OPERATIONELLE STEUERUNG

- Digitale Steuerung Zeitsteuerung für Vakuumzeit und Schweißzeit

UNTERSTÜTZENDE STEUERUNGEN

- STOP-Taste für partielle/vollständige Unterbrechung des Zyklus
- Digitales Wartungsprogramm für Pumpe
- Warmmeldung wenn Ölwechsel fällig ist
- Warmmeldung wenn Komplettwartung fällig ist

OPTIONALE FUNKTIONEN / ZUBEHÖR

- Schrägeinlage für Verpackung flüssiger Produkte
- Anschluss für externes Vakuumieren von Foodcontainern
- Service-Satz für Standardwartung
- Fahrbares Untergestell für alle Tischmodelle



■ Option ■ Standard



Pure Vacuum