

ORIGINAL
HENKELMAN
vacuum systems



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

Votre distributeur

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

SÉRIES HENKELMAN

HENKELMAN, LE SOUS-VIDE PUR

Henkelman est spécialisé dans la conception, production et distribution de machines sous-vide de toute dernière génération. Notre leadership dans les technologies du vide nous différencie par une gamme large et variée de solutions d'emballage sous-vide pour l'alimentaire et multiple produits industriels. Cela va de soi, nombreuses sont les entreprises dans le monde entier et dans tous les secteurs qui font appel à la fiabilité de Henkelman.

Nos machines sont 'Made in Holland'. Et cela est reconnaissable. Elles associent un design épuré et fonctionnel avec une facilité d'utilisation optimale et une longévité remarquable. L'installation est une question de 'plug & pack' et leur construction astucieuse assure un maintien de l'hygiène en toutes circonstances. Vous pouvez être sûr que votre machine sera livrée rapidement. Henkelman bénéficie d'un dense réseau mondial de concessionnaires expérimentés. Ce réseau est garant d'un service personnalisé de haute qualité, une réponse rapide et adéquate à l'ensemble de vos demandes.

Henkelman, le sous-vide pur pour un emballage optimal...

Pure
Vacuum



SÉRIE
JUMBO



SÉRIE
BOXER



SÉRIE
LYNX



SÉRIE
MARLIN



SÉRIE
FALCON



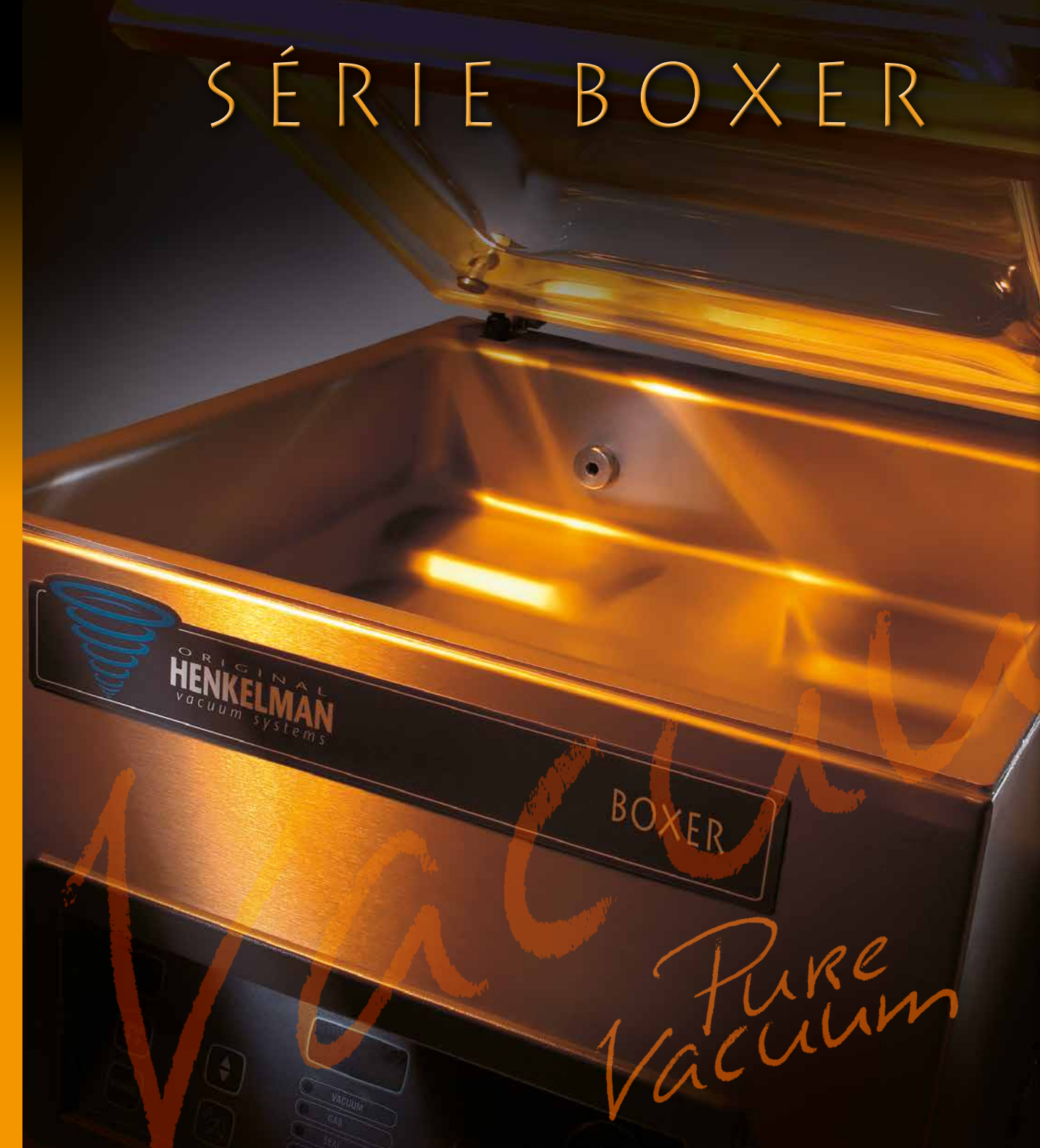
SÉRIE
POLAR



SÉRIE
TITAAN

01-2016

SÉRIE BOXER





BOXER 35



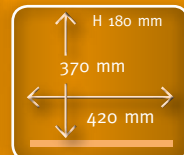
- Capacité de la pompe 016 m³/h
- Machine cycle 15-30 sec.
- Dimensions (l x w x h)
550 x 440 x 420 mm
- Poids 49 kg
- Voltage 230V-1-50Hz
(autres voltages disponibles)
- Puissance 0,55 kW

Pure Vacuum

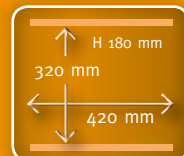


BOXER 42

- Capacité de la pompe 21 m³/h
- Cycle de la machine 15-35 sec.
- Dimensions (L x l x h)
520 x 480 x 450 mm
- Poids 62 kg
- Voltage 230V-1-50 Hz
(autres voltages disponibles)
- Puissance 0,75 - 1,0 kW



Standard
1 x 420 mm
soudure



Option
2 x 420 mm
soudure



Photo: Boxer 42 XL ESD

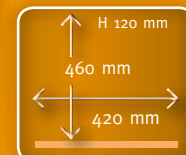
MEUBLE UNIVERSEL

- Dimensions (L x l x h)
670 x 480 x 610 mm
- Roulettes autobloquantes
- Rangement des poches et étiquettes
- Utilisation optimale de l'espace utile
- Mobilité accrue
- Idéal pour positionnement de l'imprimante



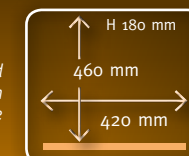
BOXER 42 XL BI-ACTIVE BOXER 42 XL ESD

- Capacité de la pompe 21 m³/h
- Cycle de la machine 15-35 sec.
- Dimensions (L x l x h)
610 x 490 x 420 mm
- Poids 67 kg
- Voltage 230V-1-50Hz
(autres voltages disponibles)
- Puissance 0,75 - 1,0 kW



BOXER 42 XL

- Capacité de la pompe 21 m³/h
- Cycle de la machine 20-40 sec.
- Dimensions (L x l x h)
610 x 480 x 470 mm
- Poids 67 kg
- Voltage 230V-1-50Hz
(autres voltages disponibles)
- Puissance 0,75 - 1,0 kW



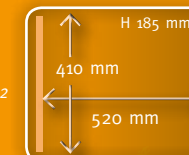
Standard
1 x 420 mm
soudure



Option
2 x 420 mm
soudure

BOXER 52 BOXER 62

- Capacité de la pompe 21 m³/h
- Cycle de la machine 20-40 sec.
- Dimensions (L x l x h)
530 x 700 x 440 mm
- Poids 73 kg
- Voltage 230V-1-50Hz
(autres voltages disponibles)
- Puissance 0,75 - 1,0 kW



Boxer 52



Boxer 62



Photo: Boxer 42 XL avec options ACS et imprimante



S É R I E B O X E R

MACHINES D'EMBALLAGE SOUS VIDE DE RENOMMÉE MONDIALE DANS LE CONDITIONNEMENT ALIMENTAIRE ET INDUSTRIEL

- Modèles de table ultra-performants de technologie supérieure
- Gamme complète de solutions pour l'emballage sous vide et sous atmosphère modifiée
- Fonctions de commande avancées et adaptables selon le type d'utilisation
- Design intelligent pour un nettoyage facile et une hygiène optimale
- Utilisation conviviale et entretien facile avec programme de maintenance
- Compatibilité aux normes HACCP en vigueur avec option d'impression d'étiquettes

SECTEUR ALIMENTAIRE

Commerce de détail alimentaire - Restauration - Production artisanale - Grande Surface (viande, volaille, poisson, légumes, etc.)

- Aucune contamination ou multiplication de bactéries, permettant une amélioration de la D.L.C. Donc :
 - économies dues à de meilleures négociations des volumes d'achats, des préparations culinaires élaborées à l'avance et une diminution des pertes de produits.
 - accroissement du chiffre d'affaires avec l'élargissement de l'offre et de la clientèle.
- Maintien optimal des conditions d'hygiène du produit et du lieu de stockage (fermeture hermétique)
- Élimination des pertes caractéristiques au produit (aucune dessiccation, moisissures ou brûlures de gel)
- Augmentation des qualités organoleptiques (concentration des parfums et maturation du produit en emballage)
- Application des règles H.A.C.C.P. et de sécurité alimentaire
- Idéal pour la mise en oeuvre de la cuisine-sous-vide

SECTEUR INDUSTRIEL

Electronique - Semi-conducteurs - Métallurgie - Produits pharmaceutiques - Textile - Laboratoires etc

- Conditionnement anti-corrosion et anti-oxydation
- Protection contre l'humidité et la poussière
- Réduction de volume et économie d'espace de stockage
- Solution contre les éraflures et rayures pendant la manutention
- Diminution des risques de fraude
- Garantie de la stérilité originale du produit
- Emballage antistatique (ESD)



C A R A C T É R I S T I Q U E S

GÉNÉRALITÉS

- Modèle de table
- Construction robuste avec châssis en inox
- Chambre à vide inox emboutie au design étudié pour un nettoyage facile
- Couvercle transparent
- Barres de soudure amovibles sans connexions électriques
- Plaques d'insertion volumique

FONCTIONS DE CONDITIONNEMENT

- **Mise sous-vide**
Niveau de vide final de 99,80% (2 Mbar)
- **Injection de gaz**
Injection de gaz pour la protection du produit et une durée de conservation prolongée
- **Soft-air**
Remise en atmosphère progressive pour la protection du produit et de l'emballage

FONCTIONS DE SOUDURE

- **Double-soudure**
2 x 3,5 mm fils de résistance bombé pour élimination des restes de produits et fermeture solide et hermétique
- **Soudure-coupure**
1 x fil de résistance bombé de 3,5 mm + 1 x filament de coupure de 1,1 mm avec commande simultanée (coupure du reste du sac)
- **Soudure-coupure 1-2**
1 x fil de résistance bombé de 3,5 mm + 1 x filament de coupure de 1,1 mm avec commande séparée (sac rétractable)
- **Soudure large**
1 x fil de résistance plat de 8,0 mm
- **Soudure bi-active**
Barres de soudure supérieure et inférieure avec soudure plate de 5 mm (sac épais, aluminium) (seulement pour le modèle Boxer 42 XL Bi-active et Boxer 42XL ESD)

FONCTIONS DE COMMANDE OPÉRATIONNELLE

- **Commande temporelle**
Temps de vide et soudure / Programmation automatique / 10 programmes personnalisables
- **Commande numérique par détecteur de pression**
Pourcentage de vide pour un paramétrage précis et constant indépendamment du produit / Programmation automatique / 10 programmes personnalisables / Vide additionnel
- **Commande de contrôle des liquides**
Pourcentage de vide avec détection automatique du point d'ébullition / cycle rapide et meilleur préservation du produit
- **Commande ACS**
Pourcentage de vide ou mbar pour un paramétrage précis et constant indépendamment du produit / 20 programmes alphanumériques personnalisables / Vide additionnel / Vide séquentiel / Code d'accès opérateur / fonction d'identification et traçabilité HACCP / Ecran LCD haute définition / Interface PC / Compatibilité imprimante

FONCTIONS DE COMMANDE COMPLÉMENTAIRES

- Touche STOP pour arrêt partiel ou complet du cycle
- Touche d'entretien périodique automatique de la pompe / fonction de mise en veille / compteur d'heures avec alarme paramétrable pour entretien / Assistance diagnostique pour maintenance

FONCTIONS OPTIONNELLES / ACCESSOIRES

- Plaques inclinées avec réglette magnétique pour le conditionnement de produits liquides
- Imprimante ultra-compacte (Technologies Zebra)
- Raccord pour système de mise sous vide externe (bacs gastro etc.)
- Kit de maintenance standard pour entretien régulier
- Meuble sur roulettes avec étagères



Option

Standard

Sous réserve d'erreurs d'impression