

ORIGINAL
HENKELMAN
vacuum systems



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

SÉRIE JUMBO



MINI JUMBO JUMBO PLUS



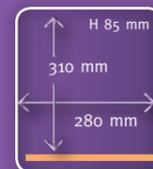
JUMBO 30 JUMBO 35



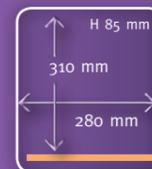
JUMBO 42



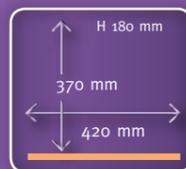
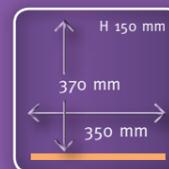
JUMBO 42 XL



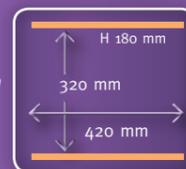
Option
H 130 mm
(couvercle
bombé)



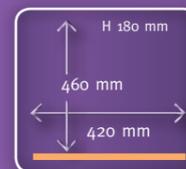
Option
H 130 mm
(couvercle
bombé)



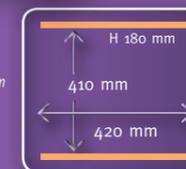
1 x 420 mm
soudure



Option
2 x 420 mm
soudure



1 x 420 mm
soudure



Option
2 x 420 mm
soudure

MINI JUMBO

- Capacité de la pompe 004 m³/h
- Cycle de la machine 25-60 sec.
- Dimensions (L x l x h)
450 x 330 x 295 mm
- Poids 25 kg
- Voltage 230V-1-50 Hz
(autres voltages disponibles)
- Puissance 0,30 kW

JUMBO PLUS

- Capacité de la pompe 008 m³/h
- Cycle de la machine 15-35 sec.
- Dimensions (L x l x h)
450 x 330 x 295 mm
- Poids 30 kg
- Voltage 230V-1-50 Hz
(autres voltages disponibles)
- Puissance 0,40 kW

JUMBO 30

- Capacité de la pompe 008 m³/h
- Cycle de la machine 20-40 sec.
- Dimensions (L x l x h)
525 x 450 x 370 mm
- Poids 35 kg
- Voltage 230V-1-50 Hz
(autres voltages disponibles)
- Puissance 0,40 kW

JUMBO 35

- Capacité de la pompe 016 m³/h
- Cycle de la machine 15-30 sec.
- Dimensions (L x l x h)
525 x 480 x 430 mm
- Poids 48 kg
- Voltage 230V-1-50 Hz
(autres voltages disponibles)
- Puissance 0,55 kW

JUMBO 42

- Capacité de la pompe 016 m³/h
- Cycle de la machine 20-40 sec.
- Dimensions (L x l x h)
525 x 480 x 430 mm
- Poids 56 kg
- Voltage 230V-1-50 Hz
(autres voltages disponibles)
- Puissance 0,55 kW



JUMBO 42XL

- Capacité de la pompe 016 m³/h
- Cycle de la machine 20-45 sec.
- Dimensions (L x l x h)
610 x 480 x 470 mm
- Poids 67 kg
- Voltage 230V-1-50 Hz
(autres voltages disponibles)
- Puissance 0,55 kW

MEUBLE UNIVERSEL

- Dimensions: 570 x 480 x 610 mm
- Roulettes autobloquantes
- Rangement des poches et étiquettes
- Utilisation optimale de l'espace utile
- Mobilité accrue

SÉRIE JUMBO

MACHINES SOUS-VIDE DE RENOMMÉE MONDIALE, RAPIDES ET ROBUSTES

- Appareils compacts et rapides
- Forte valeur ajoutée pour l'entreprise et le produit
- Modèles de table de technologie avancée aux performances éprouvées
- Emballage sous vide professionnel pour un budget attractif
- Commande numérique et fonctions de maintenance
- Simple d'utilisation et d'entretien
- Nettoyage facile et rapide

SECTEUR ALIMENTAIRE

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

- Amélioration de la D.L.C. (aucune contamination ou multiplication de bactéries)
- Maintien optimal des conditions d'hygiène du produit et du lieu de stockage (fermeture hermétique)
- Élimination des pertes caractéristiques au produit (aucune dessiccation, moisissure ou brûlure de gel)
- Augmentation des qualités organoleptiques (concentration des parfums et maturation du produit en emballage)
- Économie de coûts grâce à une D.L.C. prolongée (meilleure négociation des volumes d'achats, préparations culinaires élaborées à l'avance)
- Accroissement du chiffre d'affaires du à une meilleure D.L.C. (élargissement de l'offre à la clientèle et diminution des pertes de produits)
- Présentation professionnelle des produits
- Application optimale des règles H.A.C.C.P. et de sécurité alimentaire
- Utilisation idéale pour la cuisine-sous-vide

SECTEUR INDUSTRIEL

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

- Possibilité de conditionnements antistatiques, anti-corrosions et anti-oxydations
- Protection contre l'humidité et la poussière
- Réduction de volume et économie d'espace de stockage
- Solution contre les éraflures et rayures de produit pendant la manutention
- Diminution des risques de fraude
- Garantie la stérilité et évite les contaminations



CARACTÉRISTIQUES

GÉNÉRALITÉS

- Modèle de table
- Convient à une large variété de produits et dimensions
- Conception tout en inox
- Chambre à vide emboutie avec angles arrondis permettant un nettoyage facile
- Couvercle transparent
- Barre de soudure amovible sans connexions électriques
- Plaques d'insertion volumiques pour cycle rapide et positionnement du produit
- Remise en atmosphère douce adaptée aux produits fragiles ou tranchants
- Prix attractif

FONCTION DE CONDITIONNEMENT

- Mise sous-vide
Niveau de vide final de 99,8% (2 mbar)

FONCTIONS DE SOUDURE

- Double-soudure
2 x 3,5 mm fils de résistance bombés pour élimination des restes de produits et solide fermeture hermétique
- Soudure-couperie
1 x 3,5 mm fils de résistance bombé et 1 x 1,1 mm filament de coupure pour une présentation hygiénique et attractive du produit

FONCTION DE COMMANDE OPÉRATIONNELLE

- Commande temporelle
Temps de vide et soudure

FONCTIONS DE COMMANDE COMPLÉMENTAIRES

- Touche STOP pour arrêt partiel ou complet du cycle
- Touche d'entretien périodique automatique de la pompe
- Rappel automatique de vidange d'huile
- Programme de diagnostic assisté pour entretien

FONCTIONS OPTIONNELLES / ACCESSOIRES

- Plaque inclinée avec réglette magnétique pour le conditionnement de produits liquides
- Raccord pour système de mise sous vide externe (type bacs gastro)
- Kit de maintenance standard pour entretien régulier
- Meuble sur roulettes avec étagères



■ Option ■ Standard

