

Vakuummaskin, bordskammare T3



Henkovic vakuummaskiner är den mest förekommande vakuummaskinen i Sverige och en av topp 3 gällande kvalitet, funktion & service.

T3 passar lika bra till att förpacka kött som att marinera eller köra sous-vide med.

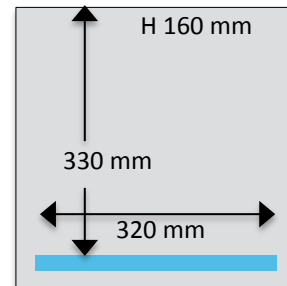
Lämplig för restauranger, cateringföretag, storkök etc. Maskinen finns i olika konfigurationer. Bord för att placera maskinen på finns som tillbehör (CABINET PLUS-1).

Specifikationer

- Rostfritt utförande
- Digital kontrollpanel
- Serviceindikator för oljebyte
- Avfuktningssystem för vakuumpump
- Enkelsvets
- 1 års garanti
- Tillverkad i Holland

| Modell | T3 |
|---------------------------|--------------------|
| Svetslängd | 320 mm |
| Max produkthöjd | 160 mm |
| Kammarmått (BxDxH) | 320 x 330 x 160 mm |
| Yttermått (BxDxH) | 430 x 550 x 410 mm |
| Matningsspänning standard | 230 V 1-fas 50 Hz |
| Ansluten effekt | 0,5/0,7 kW |
| Vikt | 50 kg |

Förseglingskonfiguration



| Alternativ | T3 |
|--------------------------|---------------------------|
| Digital tidsstyrning | 1 eller 10 program |
| Givarstyrning | Givare/H2O |
| Förseglings | CC |
| Förseglingskonfiguration | L |
| Gas | gas |
| Pumpkapacitet | 8 eller 16 m ³ |
| Cykeltid | 20-30 sek. |

Alternativ med 10-programms tidsstyrning.

Andra alternativ: Givare; gasspolning; Soft Air (det här alternativet är endast möjligt i kombination med ett 10-programmsstyrning)

Med 10-programmsstyrningen kan man programmera 10 olika program för vakuum och försegling.

Med optionsgivaren är det också möjligt att programmera 10 program, styrda i Millibar (pression), vilket är mer exakt. Dessutom, med givare finns ett automatiskt program (PA), det vill säga att givaren finner den optimala vakuumnivån för varje produkt. Användaren behöver inte programmera vakuum för varje produkt.

Med givare finns H2O-program för förpackning av såser och soppor. Med detta program kan du undvika att soppor eller såser kokar ut ur påsen under vakuumprocessen. Såser eller soppor måste kylas!

När maskinen är försedd med givare finns det ingen analog vakuummätare. Trycket visas digitalt i displayen.

Soft Air används för långsam avluftning av vakuumkanaren så påsen får tid att forma sig runt ömtåliga produkter.