

Vakuummaskin, bordskammare T5



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

T5 passar lika bra till att förpacka kött som att marinera eller köra sous-vide med.

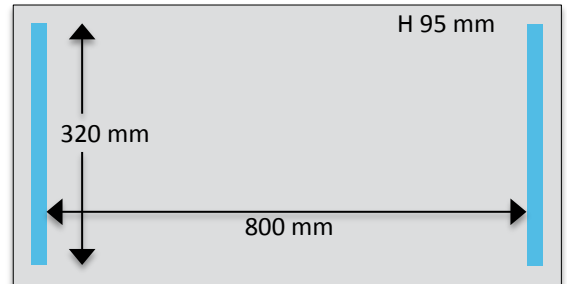
Lämplig för restauranger, cateringföretag, storkök etc. Maskinen finns i olika konfigurationer.

Specifikationer

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

Förseglingskonfiguration

Modell	T5
Svetslängd	320 mm
Max produkthöjd	100 mm
Kammarmått (BxDxH)	800 x 320 x 95 mm
Yttermått (BxDxH)	985 x 515 x 430 mm
Matningsspänning standard	230 V 1-fas 50 Hz
Ansluten effekt	1,3 kW
Vikt	115 kg



Alternativ	T5
Digital tidsstyrning	1 eller 10 program
Givarstyrning	Givare/H2O
Förseglings	CCC
Förseglingskonfiguration	S&S
Gas	gas
Pumpkapacitet	21 m ³
Cykeltid	20-30 sek.

Alternativ med 10-programs tidsstyrning.

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

Med 10-programsstyrningen kan man programmera 10 olika program för vakuum och förseglning.

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.