

Vakuummaskin, dubbelkammare, mobil D4



Henkovic vakuummaskiner är den mest förekommande vakuummaskinen i Sverige och är ledande gällande kvalitet, funktion & service.

D4 dubbelkammarmaskin och är perfekt till stora styckningsdetaljer eller de som förpackar många små paket med högt flöde.

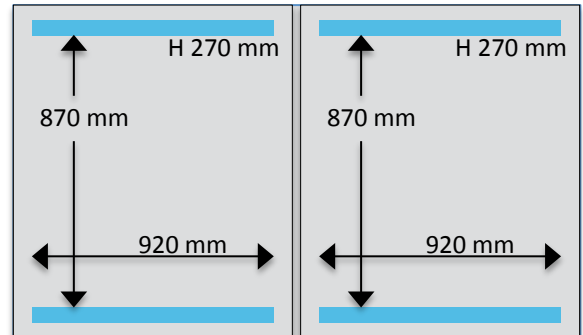
Maskinerna kan vara utrustade med halvautomatisk eller automatisk lock för en ännu effektivare produktion. Kan utrustas med en extern pump. Maskinen finns i olika konfigurationer.

Specifikationer

- Rostfritt lock
- Rostfritt utförande
- Digital kontrollpanel
- Busch vakuumpump
- Fyllnadsplattor
- Dubbelsvets/Avbränningstråd
- 1 års garanti
- Tillverkad i Holland
- Plan arbetsyta - hygieniskt utförande

Modell	D4
Svetzlängd	4 x 920 mm
Max produkt höjd	270 mm
Kammarmått (BxDxH)	920 x 870 x 270 mm
Yttermått (BxDxH)	2050 x 1275 x 1245 mm
Matningsspänning standard	400 V 3-fas 50 Hz
Ansluten effekt	6,2-9,7 kW
Vikt	720 kg

Förseglingsskonfiguration



Alternativ	D4
Digital tidsstyrning	10 program
Givarstyrning	Givare/H2O
Förseglingss	Dubbel /CC/CCC/2S
Förseglingsskonfiguration	2 x L&L
Gas	gas
Pumpkapacitet	160 eller 300 m ³
Cykeltid	20-40 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.