

Vakuummaskin, enkelkammare, mobil M6



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

M6 är den största enkelkammarmaskinen och är perfekt till stora styckningsdetaljer eller de som förpackar många små paket med högt flöde. Maskinen finns i olika konfigurationer.

Specifikationer

- Rostfritt lock
- Rostfritt utförande
- Digitalkontrollpanel
- Busch vakuumpump
- Fyllnadsplattor
- Dubbelsvets/avbränningstråd
- 1 års garanti
- Tillverkad i Holland
- Plan arbetsyta - hygieniskt utförande

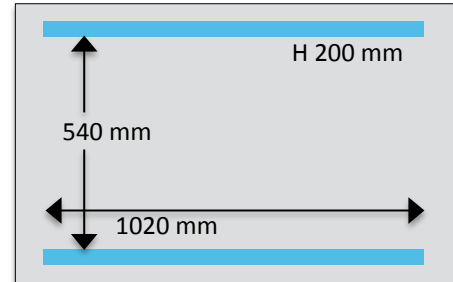
Modell	M5
L	2 x 1020 mm
S&S	2 x 620 mm
L&S	980 x 520
Max produkt höjd	210 mm
Kammarmått (BxDxH)	max 1005 x 605 x 200 mm (LS)
Yttermått (BxDxH)	1135 x 1000 x 1140 (1540*) mm
Matningsspänning standard	400 V 3-fas 50 Hz
Ansluten effekt	3,5 kW
Vikt	280 kg

*Öppet lock kräver mer utrymme

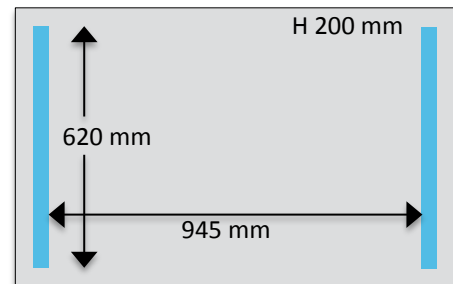
Alternativ	M5
Digital tidsstyrning	10 program
Givarstyrning	Givare/H2O
Försegling	Dubbel /CC/CCC/2S
Förseglingskonfiguration	L&L S&S L&S
Gas	gas
Pumpkapacitet	100 m ³
Cykeltid	25-35 sek.

Modell M6 standard täckhöjd 210 mm, tillval högt skydd 260 mm

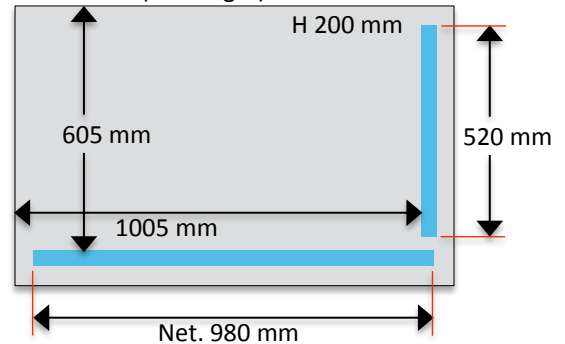
Förseglingskonfiguration



M6 alternativ:



Alt. vänster (std. höger)



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.