

Vakuummaskin, enkelkammare, mobil M7



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

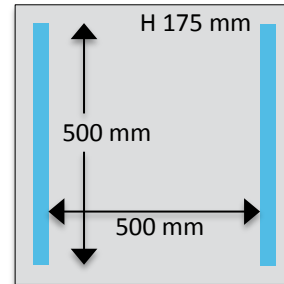
M7 passar lika bra till att förpacka viltköttet som att marinera eller köra sous-vide med. Maskinen finns i olika konfigurationer.

Specifikationer

- Lock och kammare i aluminium
- Aluminium/rostfritt utförande
- Digital kontrollpanel
- Busch vakuumpump
- Fyllnadsplattor
- Dubbelsvets/Avbränningstråd
- 1 års garanti
- Tillverkad i Holland

Modell	M7
Svetslängd	500 mm
Max produkthöjd	175 mm
Kammarmått (BxDxH)	500 x 500 x 175 mm
Ytermått (BxDxH)	695 x 680 x 1035 mm
Matningsspänning standard	400 V 3-fas 50 Hz
Ansluten effekt	3,3 kW
Vikt	150 kg

Förseglingskonfiguration



Alternativ	M7
Digital tidsstyrning	10 program
Givarstyrning	Givare/H2O
Förseglings	Dubbel /CC/CCC/2S
Förseglingskonfiguration	S&S
Gas	gas
Pumpkapacitet	40 eller 63 m ³
Cykeltid	25-35 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 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.