

MACHINES D'EMBALLAGE SOUS VIDE PROFESSIONNELLES

Agro-
alimentaire





Titaniumlaan 10
5221 CK 's-Hertogenbosch
Pays-Bas

+31 73 621 36 71
info@henkelman.com
www.henkelman.com



HenkelmanVacuum

Sommaire

Pourquoi choisir l'emballage sous vide dans l'industrie agroalimentaire?	04	Série Marlin	24
Série Polar	06	Système de Contrôle Avancé (ACS)	26
Cycle d'emballage sous vide Injection de gaz	10	Nouvelle série : Neo Avec écran tactile et application	28
Série Titaan	12	Série Boxer Systèmes de contrôle	30
Série Diptank NOUVEAU: Lignes automatiques	14	Série Jumbo	34
Série Atmoz Technologie haute performa	16	Accessoires	37
Série Falcon	20	Henkelman en quelques mots	38
Systèmes de soudure	23		

L'emballage sous vide dans l'industrie agroalimentaire

Dans chaque processus de transformation alimentaire, l'emballage sous vide est une étape cruciale, quel que soit le produit. Choisir la bonne machine d'emballage sous vide dépend du type d'aliments, de sa taille et de ses caractéristiques.

1 PROLONGER LA DURÉE DE CONSERVATION

L'emballage sous vide de vos produits alimentaires réduit la prolifération bactérienne et prolonge ainsi leur durée de conservation, sans aucun ajout de conservateurs. Vous aurez alors l'avantage de conserver, transporter et livrer vos produits emballés sous vide sur une plus longue durée et sur un marché plus vaste.

2 ASSURER LA QUALITÉ ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Un scellage hermétique du sachet empêche la contamination croisée et assure la sécurité alimentaire. Les aliments sont

également protégés de la déshydratation atmosphérique, des brûlures dues à la congélation et des moisissures. Les produits s'affinent sans perte de poids ni d'arôme.

3 OPTIMISER LE STOCKAGE ET LE TRANSPORT

L'emballage sous vide vous permet d'optimiser vos espaces de stockage et de transporter des quantités beaucoup plus importantes en toute sécurité et sans dégagement d'odeur.

4 EMBALLAGE PROFESSIONNEL

L'emballage sous vide assure fraîcheur et présentation professionnelle. Le choix de machines de qualité supérieure permet de respecter les normes d'hygiène les plus strictes et d'assurer la sécurité alimentaire à tout moment.

5 FLEXIBILITÉ DANS LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

L'emballage sous vide vous apporte une souplesse dans le conditionnement de vos produits alimentaires. Une seule machine pour emballer une grande variété de produits, quelles que soient les quantités, leur caractéristiques et leur exigences.

#fraîcheur
#conservationalimentaire
#sansadditifs
#aucunebrûluresdecongélation
#aucunepertedepoids
#réduitlaproliférationbactérienne
#affinage
#sansmoisissures
#aucunedéshydratation
#aucunecontaminationcroisée
#sécuritéalimentaire

Polar

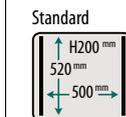
Gamme complète d'équipements à simple et double cloche pour l'emballage sous atmosphère modifiée (MAP) et l'emballage sous vide. Des machines en acier inoxydable avec une table plane et de nombreuses possibilités au niveau de la programmation et des fonctionnalités, telles que le couvercle automatique et le système de soudure haute performance. Simple d'utilisation, peu de besoin de maintenance et entièrement compatible avec le système HACCP.

« Une gamme robuste et performante, garantissant une qualité irréprochable pour une efficacité d'emballage optimale. »

Polar



POLAR 52

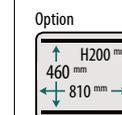
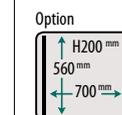
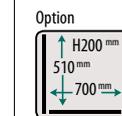
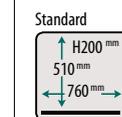


CAPACITÉ DE LA POMPE 63 m³/h
CYCLE MACHINE 15-40 sec
DIMENSIONS DE LA CLOCHE
520 x 500 x 200 mm
DIMENSIONS DE LA MACHINE
785 x 700 x 1100 mm
BARRES DE SOUDURE
2 x 520 mm
POIDS 183 kg
TENSION 400V-3-50Hz
PUISSANCE 0,8 kW

STANDARD
CONTRÔLE PAR CAPTEUR DE VIDE,
DOUBLE SOUDURE/SOUDURE
COUPURE/SOUDURE LARGE (10 MM),
SOFT AIR

OPTIONS
CONTRÔLE DES LIQUIDES,
COMMANDE ACS, INJECTION DE GAZ
(CONNEXION AIR COMPRIMÉ INCL.),
SOUDURE COUPURE INDEPENDANTE
1-2, SOUDURE BI-ACTIVE,
PRÉPARATION POUR POMPE EXTERNE

POLAR 80



CAPACITÉ DE LA POMPE 100 m³/h
CYCLE MACHINE 15-40 sec
DIMENSIONS DE LA CLOCHE
510 x 760 x 200 mm
DIMENSIONS DE LA MACHINE
790 x 900 x 1100 mm
BARRES DE SOUDURE
810 mm (avant),
510 mm (droit)
POIDS 241 kg
TENSION 400V-3-50Hz
PUISSANCE 2,3-2,7 kW

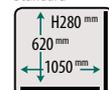
STANDARD
CONTRÔLE PAR CAPTEUR DE VIDE,
DOUBLE SOUDURE/SOUDURE
COUPURE/SOUDURE LARGE (10 MM),
SOFT AIR, 2 BARRES DE SOUDURE

OPTIONS
CONTRÔLE DES LIQUIDES, COMMANDE
ACS, INJECTION DE GAZ, SOUDURE
COUPURE INDEPENDANTE 1-2,
SOUDURE BI-ACTIVE, PRÉPARATION
POUR POMPE EXTERNE, 3ÈME BARRE
DE SOUDURE, CONTRE-BARRES DE
SOUDURE SURÉLEVÉES

Les dimensions de la machine indiquées se réfèrent à la longueur x largeur x hauteur. Autres tensions disponibles. Sous réserve de dates de rappe et d'impression.

POLAR 110

Standard



Option



Option



Option



Option ACS

STANDARD

CONTRÔLE PAR CAPTEUR DE VIDE, DOUBLE SOUDURE/ SOUDURE COUPURE/SOUDURE LARGE (10 MM), SOFT AIR, 2 BARRES DE SOUDURE

CAPACITÉ DE LA POMPE

160 m³/h

CYCLE MACHINE

15-40 sec

DIMENSIONS DE LA CLOCHE

620 x 1050 x 280 mm

DIMENSIONS DE LA MACHINE

990 x 1200 x 1150 mm

BARRES DE SOUDURE

1100 mm (avant), 620 mm (droit)

POIDS

390 kg

TENSION

400V-3-50Hz

PUISSANCE

2,3-5,6 kW

OPTIONS

CONTRÔLE DES LIQUIDES, COMMANDE ACS, INJECTION DE GAZ, SOUDURE COUPURE INDEPENDANTE 1-2, SOUDURE BI-ACTIVE, POMPE DE 300 M³/H, PRÉPARATION POUR POMPE EXTERNE, 3ÈME BARRE DE SOUDURE

La construction et le design épuré garantissent une fiabilité opérationnelle et des coûts de maintenance réduits.



POLAR 2-40/2-50

Standard P2-40



Standard P2-50



CAPACITÉ DE LA POMPE

63 m³/h (P2-40) 100 m³/h (P2-50)

CYCLE MACHINE

15-40 sec

DIMENSIONS DE LA CLOCHE

400 x 620 x 240 mm (P2-40)

500 x 620 x 240 mm (P2-50)

DIMENSIONS DE LA MACHINE

820 x 1490 x 1345 mm (P2-40)

920 x 1480 x 1325 mm (P2-50)

BARRES DE SOUDURE

2 x 620 mm (P2-40/P2-50)

POIDS

310 kg (P2-40)

345 kg (P2-50)

TENSION

400V-3-50Hz

PUISSANCE

2,1-3,0 kW (P2-40)

2,6-3,5 kW (P2-50)

STANDARD

CONTRÔLE PAR CAPTEUR DE VIDE, DOUBLE SOUDURE/SOUDURE COUPURE/SOUDURE LARGE (10 MM), SOFT AIR, 2 BARRES DE SOUDURE

OPTIONS

CONTRÔLE DES LIQUIDES, COMMANDE ACS, INJECTION DE GAZ, SOUDURE COUPURE INDEPENDANTE 1-2, SOUDURE BI-ACTIVE, ASSISTANCE DE SOUDURE PAR AIR COMPRIMÉ, PRÉPARATION POUR POMPE EXTERNE

Les dimensions de la machine indiquées se réfèrent à la longueur x largeur x hauteur. Autres tensions disponibles. Sous réserve de dates de rappe et d'impression.

POLAR 2-75

Standard



Option



Option ACS

CAPACITÉ DE LA POMPE

160 m³/h

CYCLE MACHINE

15-40 sec

DIMENSIONS DE LA CLOCHE

750 x 620 x 250 mm

(2 barres de soudure – avant, arrière)

DIMENSIONS DE LA MACHINE

1205 x 1485 x 1340 mm

BARRES DE SOUDURE

2 x 620 mm

POIDS

537 kg

TENSION

400V-3-50Hz

PUISSANCE

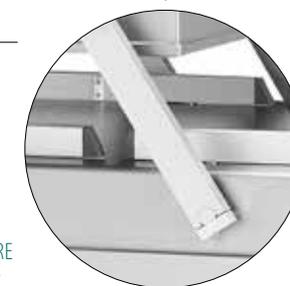
4,0-4,4 kW

STANDARD

CONTRÔLE PAR CAPTEUR DE VIDE, DOUBLE SOUDURE/SOUDURE COUPURE/SOUDURE LARGE (10 MM), SOFT AIR, 2 BARRES DE SOUDURE

OPTIONS

CONTRÔLE DES LIQUIDES, COMMANDE ACS, INJECTION DE GAZ, SOUDURE COUPURE INDEPENDANTE 1-2, SOUDURE BI-ACTIVE, ASSISTANCE DE SOUDURE PAR AIR COMPRIMÉ, 300 M³ POMPE, PRÉPARATION POUR POMPE EXTERNE



POLAR 2-85/2-95



CAPACITÉ DE LA POMPE

300 m³/h

CYCLE MACHINE

10-30 sec (P2-85) 15-40 sec (P2-95)

DIMENSIONS DE LA CLOCHE

830 x 840 x 255 (P2-85)

730 x 1100 x 280 mm (P2-95)

DIMENSIONS DE LA MACHINE

1295 x 1900 x 1450 mm

1215 x 2420 x 1595 mm

BARRES DE SOUDURE

2 x 840 mm (P2-85)

2 x 1100 mm (P2-95)

POIDS

685 kg (P2-85)

767 kg (P2-95)

TENSION

400V-3-50Hz

PUISSANCE

5,5-6,0 Kw (P2-85)

5,5-7,8 Kw (P2-95)

STANDARD

CONTRÔLE PAR CAPTEUR DE VIDE, DOUBLE SOUDURE/SOUDURE COUPURE/SOUDURE LARGE (10 MM), SOFT AIR, 2 BARRES DE SOUDURE

OPTIONS

CONTRÔLE DES LIQUIDES, COMMANDE ACS, INJECTION DE GAZ, SOUDURE COUPURE INDEPENDANTE 1-2, SOUDURE BI-ACTIVE, COUVERCLE AUTOMATIQUE, COUVERCLE SURÉLEVÉ (P2-85), ASSISTANCE DE SOUDURE PAR AIR COMPRIMÉ, PRÉPARATION POUR POMPE EXTERNE

Les dimensions de la machine indiquées se réfèrent à la longueur x largeur x hauteur. Autres tensions disponibles. Sous réserve de dates de rappe et d'impression.

Cycle d'emballage sous vide

L'emballage sous vide est un moyen efficace d'augmenter la durée de conservation des aliments et de protéger physiquement les produits des agressions extérieures. Le cycle d'emballage sous vide comporte 4 étapes.



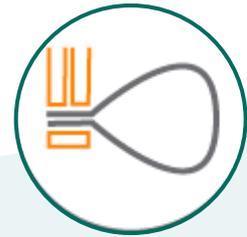
1 EXTRACTION DE L'AIR

L'air est extrait du produit, du sac et de la chambre jusqu'à ce que le niveau de vide prédéfini ait été atteint ou que le point d'ébullition ait été détecté.



2 INJECTION DE GAZ (OPTION)

Également appelée emballage sous atmosphère modifiée ou MAP. L'ajout de gaz alimentaires permet de protéger physiquement les produits fragiles de la pression du vide.



3 SOUDURE

Le système de soudure adapté permet de fermer hermétiquement les sachets. Plusieurs solutions sont offertes en fonction du type et de l'épaisseur du sachet sous vide ainsi que de vos besoins en emballage.



4 REMISE EN ATMOSPHÈRE

Une fois le sac soudé, l'air revient dans la chambre. Dès que la pression dans la chambre est identique à la pression extérieure, le couvercle s'ouvre.

#videfinaloptimal
#emballagesousvide
#chambresousvide

Gaz & Remise en atmosphère

INJECTION DE GAZ

Avant la phase de soudure, il est possible d'ajouter un gaz (de l'azote par exemple). Les machines sous vide Henkelman peuvent être équipées de l'option Injection de gaz. Cette technique est nommée Conditionnement sous Atmosphère Modifiée (MAP).

POURQUOI INJECTER UN GAZ ?

L'injection d'un gaz peut augmenter la durée de conservation du produit, offre une protection supplémentaire et empêche la coloration du produit. Un mélange d'azote (N₂) et de dioxyde de carbone (CO₂) est souvent utilisé. De l'oxygène (O₂) peut également être ajouté pour certaines applications.

GAZ ALIMENTAIRES

Le mélange de gaz le plus approprié dépend du produit alimentaire en question. Votre fournisseur de gaz peut vous informer au mieux de la composition optimale pour votre application.

REMISE EN ATMOSPHÈRE

Une fois que le cycle d'emballage sous vide est achevé et que le sac sous vide a été soudé, l'air revient dans la chambre par l'intermédiaire de la soupape d'aération. Dès que la pression atmosphérique à l'intérieur est égale à la pression extérieure, le couvercle s'ouvre. Cela fonctionne par une aération normale et une aération avec la fonction Soft Air.

SOFT AIR

En utilisant la fonction Soft Air, l'air est progressivement et doucement renvoyé dans la chambre. Ce processus progressif est basé sur une durée prédéfinie. Le sac à vide enveloppe le produit de manière contrôlée. Pour une protection optimale du produit comme du sac à vide. L'option Soft Air est particulièrement adaptée à l'emballage sous vide de produits alimentaires fragiles ou tranchants.

EXEMPLES d'Injection de gaz Soft Air

Pains à hamburger



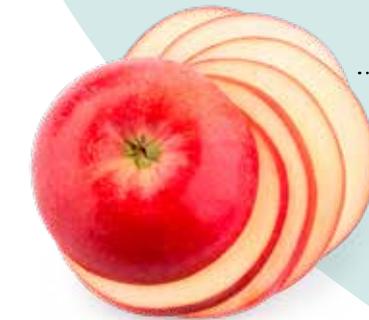
Fruits de mer



Pralines



Pommes



Sushis



Titaan

Machines d'emballage sous vide entièrement automatiques avec des convoyeurs de transport amovibles. Le design intelligent en acier inoxydable ainsi que les matériaux de haute qualité garantissent une fiabilité lors de chaque étape de mise sous vide, quel que soit l'environnement. Profitez de ces modèles de haute capacité et optimisez au maximum vos processus opérationnels.

« Les convoyeurs de transport internes et externe et la conception épurée sont les éléments clés de la Titaan 2-90. »

Titaan



TITAAAN 110

NOUVEAU



Standard



CAPACITÉ DE LA POMPE

160 m³/h

CYCLE MACHINE 15-45 sec

DIMENSIONS DE LA CLOCHE

620 x 1050 x 190 mm

DIMENSIONS DE LA MACHINE

947 x 1200 x 1150 mm

BARRES DE SOUDURE

1050 mm (avant), 620 mm (gauche)

POIDS 511 kg

TENSION 400V-3-50Hz

PUISSANCE 4,0-4,2 kW

STANDARD

SYSTÈME DE CONTRÔLE AVANCÉ (ACS),
CONTRÔLE PAR CAPTEUR DE VIDE,
DOUBLE SOUDURE/SOUDURE
COUPURE /LARGE (10 MM), SOFT AIR,
BOUTON D'ARRÊT POUR L'INTERRUP-
TION PARTIEL OU COMPLET DU CYCLE,
CONVOYEUR INTERNE, PÉDALE

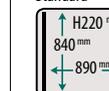
OPTIONS

SOUDURE COUPURE 1-2/POMPE
BUSCH 300 M³/H, CONTRÔLE DES
LIQUIDES, PRÉPARATION POUR POMPE
EXTERNE, CONVOYEUR MANUEL

TITAAAN 2-90



Standard



CAPACITÉ DE LA POMPE

300 m³/h

CYCLE MACHINE 30-50 sec

DIMENSIONS DE LA CLOCHE

840 x 890 x 220 mm

DIMENSIONS DE LA MACHINE

1061 x 2420 x 1150 mm

BARRES DE SOUDURE

2 x 840 mm

POIDS 850 kg

TENSION 400V-3-50Hz

PUISSANCE 5,5 kW

STANDARD

SYSTÈME DE CONTRÔLE AVANCÉ
(ACS), CONTRÔLE PAR CAPTEUR
DE VIDE, DOUBLE SOUDURE/
SOUDURE COUPURE /LARGE
(10 MM), SOFT AIR, BOUTON D'ARRÊT
POUR L'INTERRUPTION PARTIEL OU
COMPLET DU CYCLE, 2 CONVOYEURS
INTERNES, PÉDALE

OPTIONS

CONTRÔLE DES LIQUIDES, SOUDURE
COUPURE INDEPENDANTE 1-2,
CONVOYEUR DE TRANSPORT EXTERNE
(600 X 3000 MM), PRÉPARATION
POUR POMPE EXTERNE

Les dimensions de la machine indiquées se réfèrent à la longueur x largeur x hauteur. Autres tensions disponibles. Sous réserve de dates de rappe et d'impression.

Diptank



La technologie de rétractation protège votre produit alimentaire comme une seconde peau. Combinés avec une machine d'emballage sous vide, les bacs de rétractation Henkelman offrent la possibilité de créer un emballage optimal pour une présentation esthétique de votre produit alimentaire.

Utilisez le Diptank 200 Automatique en combinaison avec la Titaan 110 ou Titaan 2-90 pour créer une ligne automatique.

DIPTANK 60



DIMENSIONS DE LA MACHINE

770 x 790 x 1320 mm

DIMENSIONS DE LA CLOCHE

500 x 600 x 220 mm

PROFONDEUR DE RÉTRACTATION

220 mm

CYCLE 3-5 sec

CAPACITÉ DE CHARGE MAXIMALE

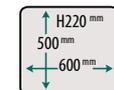
60 kg

POIDS 120 kg

TENSION 400V-3-50Hz

PUISSANCE 9,0 kW

Standard



STANDARD

COMMANDE DIGITAL PAR TEMPS, TRANSMISSION HYDRAULIQUE

INCLUANT

BALLES D'ISOLATION CONTRE L'ÉVAPORATION

DIPTANK 100



DIMENSIONS DE LA MACHINE

880 x 1000 x 1320 mm

DIMENSIONS DE LA CLOCHE

600 x 800 x 220 mm

PROFONDEUR DE RÉTRACTATION

220 mm

CYCLE 3-5 sec

CAPACITÉ DE CHARGE MAXIMALE

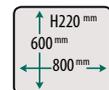
60 kg

POIDS 155 kg

TENSION 400V-3-50Hz

PUISSANCE 15,0 kW

Standard



STANDARD

COMMANDE DIGITAL PAR TEMPS, TRANSMISSION HYDRAULIQUE

INCLUANT

BALLES D'ISOLATION CONTRE L'ÉVAPORATION

DIPTANK 200A



NOUVEAU

DIMENSIONS DE LA MACHINE

1170 x 1700 x 1350 mm

DIMENSIONS DE LA CLOCHE

575x1098x200 mm

PROFONDEUR DE RÉTRACTATION

200 mm

CYCLE 22 sec

CAPACITÉ DE CHARGE MAXIMALE

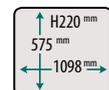
30 kg

POIDS 310 kg

TENSION 400V-3-50Hz

PUISSANCE 23,0 kW

Standard



STANDARD

COMMANDE DIGITAL PAR TEMPS, PLATEFORME AUTOMATIQUE, ÉCHAPPEMENT DE VAPEUR Ø125 MM AVEC VENTILATEUR INTÉGRÉ, CONTRÔLE AUTOMATIQUE DU NIVEAU D'EAU, PROTECTION INTÉGRÉE CONTRE LE CALCAIRE

Les dimensions de la machine indiquées se réfèrent à la longueur x largeur x hauteur. Autres tensions disponibles. Sous réserve de fautes de frappe et d'impression.

NOUVEAU: Lignes automatiques

Henkelman répond à la demande croissante en solutions automatisées et lance deux nouvelles machines industrielles automatiques. Utilisez le Diptank 200 Automatique en combinaison avec la Titaan 110 ou Titaan 2-90 pour créer une ligne automatique.

ERGONOMIE AMÉLIORÉE

Avec une ligne automatique, les opérateurs bénéficient d'un énorme avantage en termes d'ergonomie. Plus de poids à soulever, ce qui améliore les conditions de travail des utilisateurs et réduit les risques de TMS.

AVANTAGE OPÉRATIONNEL

Du point de vue opérationnel, les temps de cycle d'emballage prédéfinis garantissent un flux de production constant et rapide. Une ligne automatique contribue à une main d'œuvre plus productive.

PRÉSENTATION PROFESSIONNELLE DE PRODUITS

La technologie de rétraction permet une présentation attractive pour une mise en valeur de l'emballage du produit final.

SÉCURITÉ GARANTIE

Les lignes automatiques sont équipées de capteurs qui activent l'arrêt d'urgence en cas d'obstacle. Cela garantit une sécurité optimale pour les utilisateurs tout au long du cycle d'emballage sous vide.

La ligne automatique améliore significativement le processus d'emballage. Les opérateurs travaillent plus rapidement et en toute sécurité.



Atmoz

La gamme Atmoz d'Henkelman représente une gamme de modèles à double cloche pour optimiser chaque mise sous vide. Convient à tout type de produit. La caractéristique distinctive de cette gamme de machines est la construction de la table de travail et du couvercle. La série Atmoz présente un rapport qualité-prix imbattable.

Atmoz

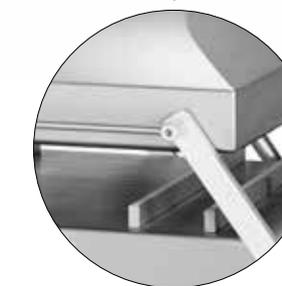
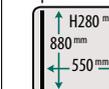


ATMOZ 2-75

Standard



Option



CAPACITÉ DE LA POMPE

160 m³/h

CYCLE MACHINE 15-40 sec

DIMENSIONS DE LA CLOCHE

880 x 550 x 280 mm

DIMENSIONS DE LA MACHINE

1210 x 1545 x 1105 mm

BARRES DE SOUDURE

2 x 660 mm

POIDS 462 kg

TENSION 400V-3-50Hz

PUISSANCE 4,0-4,8 kW

STANDARD

CONTRÔLE PAR CAPTEUR DE VIDE,
DOUBLE SOUDURE/SOUDURE
COUPURE/LARGE (10 MM)

OPTIONS

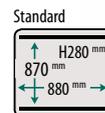
CONTRÔLE DES LIQUIDES,
COMMANDE ACS, INJECTION DE
GAZ (CONNEXION
AIR COMPRIMÉ INCL.),
SOFT AIR, SOUDURE COUPURE
INDEPENDANTE 1-2

Les dimensions de la machine indiquées se réfèrent à l'espace utilisable dans la chambre à vide (longueur x largeur x hauteur). Les dimensions de la machine indiquées se réfèrent à la longueur x largeur x hauteur. Autres tensions disponibles. Sous réserve de ratés de frappe et d'impression.

« Grâce à la construction du couvercle et du plan de travail, l'Atmoz possède des barres de soudure plus longues que les autres machines. Un argument de sélection important. »



ATMOZ 2-90



CAPACITÉ DE LA POMPE

300 m³/h

CYCLE MACHINE

15-40 sec

DIMENSIONS DE LA CLOCHE

870 x 880 x 280 mm

DIMENSIONS DE LA MACHINE

1320 x 1965 x 1105 mm

BARRES DE SOUDURE

2 x 880 mm

POIDS

770 kg

TENSION

400V-3-50Hz

PUISSANCE

4,0-4,8 kW

STANDARD

CONTRÔLE PAR CAPTEUR DE VIDE,
DOUBLE SOUDURE/SOUDURE
COUPURE/LARGE (10 MM)

OPTIONS

CONTRÔLE DES LIQUIDES,
COMMANDE ACS, INJECTION DE
GAZ (CONNEXION AIR COMPRIMÉ
INCL.), SOFT AIR, SOUDURE
COUPURE INDEPENDANTE 1-2,
160 M³ POMPE



Les dimensions de la machine indiquées se réfèrent à la longueur x largeur x hauteur. Autres tensions disponibles. Sous réserve de haute de frappe et d'impression.

Technologie haute performance

Henkelman a développé des solutions spécifiques pour l'industrie agroalimentaire intensive. Ces solutions permettent aux équipes de travailler jusqu'à 20 heures par jour avec des matériaux de haute qualité, les meilleurs dans le domaine de la technologie d'emballage sous vide.



BREVETÉ

BARRE DE SOUDURE HAUTE TECHNOLOGIE AVEC DES EMBOUTS EN ALUMINIUM

La construction intelligente et les matériaux robustes de ces barres ultra-résistantes permettent un emballage sous vide efficace dans les conditions les plus extrêmes.

DOUBLE CAPACITÉ DE SOUDURE

La double capacité de soudure implique des transformateurs et un refroidissement constant des composants sur une longue période d'activité. Parce que l'industrie intensive nécessite des solutions sur mesure...

NOUVELLE POMPE À VIDE BUSCH

Cette innovation appartient à la gamme de pompes à vide rotatives R5 Busch, spécialement conçues pour être utilisées dans les machines d'emballage sous vide afin de réaliser des cycles beaucoup plus rapides. Principaux avantages: efficacité énergétique, réduction des émissions de chaleur, direction thermique optimisée, nettoyage facile, construction robuste et performance éprouvée.



Falcon

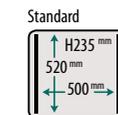
Gamme unique de modèles sur socle, à simple et double cloche, avec un châssis en acier inoxydable, une cloche et un couvercle en aluminium avec une fenêtre de contrôle en verre. Gagner en efficacité lors du processus de mise sous vide avec ces machines facile d'utilisation à faible besoin d'entretien.

« Machines d'emballage sous vide efficaces, adaptées à de multiples applications, pour tout type de produit. »

Falcon



FALCON 52



CAPACITÉ DE LA POMPE
63 m³/h

CYCLE MACHINE 15-40 sec

DIMENSIONS DE LA CLOCHE
520 x 500 x 235 mm

DIMENSIONS DE LA MACHINE
695 x 682 x 1060 mm

BARRES DE SOUDURE
2 x 520 mm

POIDS 163 kg

TENSION 400V-3-50Hz

PUISSANCE 1,8 kW

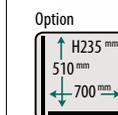
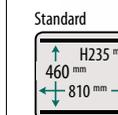
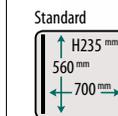
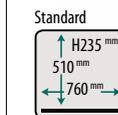
STANDARD

CONTRÔLE PAR CAPTEUR DE VIDE,
DOUBLE SOUDURE, SOUDURE
COUPURE/LARGE (10 MM)

OPTIONS

CONTRÔLE DES LIQUIDES,
COMMANDE ACS, INJECTION DE
GAZ (CONNEXION AIR COMPRIMÉ
INCL.), SOFT AIR, SOUDURE COUPURE
INDEPENDANTE 1-2, SOUDURE
BI-ACTIVE, CONFIGURATION ESD
(STANDARD AVEC SOUDURE
BI-ACTIVE)

FALCON 80



CAPACITÉ DE LA POMPE
100 m³/h

CYCLE MACHINE 15-40 sec

DIMENSIONS DE LA CLOCHE
510 x 760 x 235 mm

DIMENSIONS DE LA MACHINE
820 x 900 x 1050 mm

BARRES DE SOUDURE
760 mm (avant), 510 mm (droit)

POIDS 227 kg

TENSION 400V-3-50Hz

PUISSANCE 2,3-2,6 kW

STANDARD

CONTRÔLE PAR CAPTEUR DE VIDE,
DOUBLE SOUDURE, SOUDURE
COUPURE/LARGE (10 MM)

OPTIONS

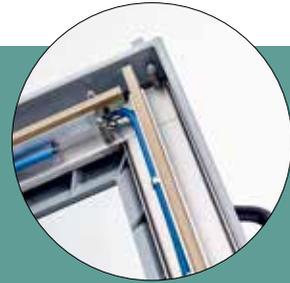
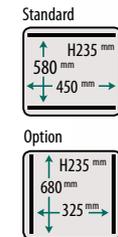
SOFT AIR, CONTRÔLE DES LIQUIDES,
COMMANDE ACS, INJECTION DE
GAZ (CONNEXION AIR COMPRIMÉ
INCL.), SOUDURE COUPURE
INDEPENDANTE 1-2, SOUDURE
BI-ACTIVE, CONFIGURATION ESD
(STANDARD AVEC SOUDURE BI-
ACTIVE), 3ÈME BARRE DE SOUDURE

Les dimensions de la machine indiquées se réfèrent à la longueur x largeur x hauteur. Autres tensions disponibles. Sous réserve de dates de rappe et d'impression.

Falcon



FALCON 2-60



Un couvercle unique équipée d'une fenêtre de contrôle en verre pour la surveillance opérationnelle.

CAPACITÉ DE LA POMPE

63 m³/h

CYCLE MACHINE 15-40 sec

DIMENSIONS DE LA CLOCHE

580 x 450 x 235 mm

DIMENSIONS DE LA MACHINE

900 x 1060 x 1179 mm

BARRES DE SOUDURE

2 x 450 mm

POIDS 236 kg

TENSION 400V-3-50Hz

PUISSANCE 1,6-2,1 kW

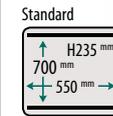
STANDARD

CONTRÔLE PAR CAPTEUR DE VIDE,
DOUBLE SOUDURE, SOUDURE
COUPURE/LARGE (10 MM)

OPTIONS

SOFT AIR, CONTRÔLE DES LIQUIDES,
COMMANDE ACS, INJECTION DE GAZ
(CONNEXION AIR COMPRIMÉ INCL.),
SOUDURE COUPURE INDÉPENDANTE
1-2, SOUDURE BI-ACTIVE

FALCON 2-70



CAPACITÉ DE LA POMPE

100 m³/h

CYCLE MACHINE 15-40 sec

DIMENSIONS DE LA CLOCHE

700 x 550 x 235 mm

DIMENSIONS DE LA MACHINE

1020 x 1260 x 1185 mm

BARRES DE SOUDURE

2 x 550 mm

POIDS 319 kg

TENSION 400V-3-50Hz

PUISSANCE 2,3-2,9 kW

STANDARD

CONTRÔLE PAR CAPTEUR DE VIDE,
DOUBLE SOUDURE, SOUDURE
COUPURE/LARGE (10 MM)

OPTIONS

SOFT AIR, CONTRÔLE DES LIQUIDES,
COMMANDE ACS, INJECTION DE GAZ
(CONNEXION AIR COMPRIMÉ INCL.),
SOUDURE COUPURE INDÉPENDANTE
1-2, SOUDURE BI-ACTIVE

Les dimensions de la machine indiquées se réfèrent à la longueur x largeur x hauteur. Autres versions disponibles. Sous réserve de fautes de frappe et d'impression.

Systemes de soudure

Après l'achèvement du cycle d'aspiration de l'air et l'ajout éventuel d'un gaz, le sac est prêt à être soudé. La solution de soudure adaptée protège efficacement vos produits alimentaires des éléments externes.



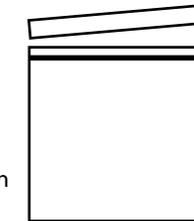
EN STANDARD
CHEZ
HENKELMAN

DOUBLE SOUDURE

La double soudure haute pression est un standard de Henkelman. Il se compose de deux fils de soudures convexes de 3,5 mm, particulièrement adaptées aux besoins de soudure à forte pression, même pour les sachets humides ou gras. La double soudure haute pression est applicable dans tous les secteurs d'activité.

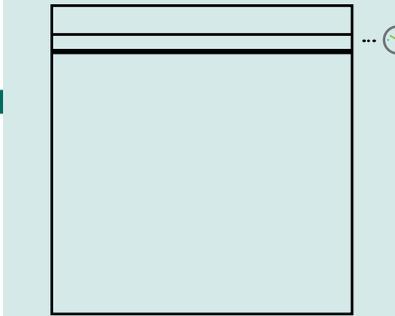
SOUDURE COUPURE

Le système de soudure de séparation de Henkelman se compose d'un fil de soudure convexe de 3,5 mm et d'un fil de coupe rond de 1,1 mm. Vous pouvez ainsi facilement détacher le restant de l'ouverture du sachet. Disponible gratuitement sur tous les modèles.



SOUDURE BI-ACTIVE

La soudure bi-active est utilisée pour l'emballage sous vide de sachets en aluminium ou de sachets plus épais. Ce système de soudure permet d'avoir deux barres de soudure supérieures et inférieures. Ainsi, le sachet sous vide est soudé des deux côtés, pour un emballage sous vide de meilleure qualité.



SOUDURE COUPURE INDÉPENDANTE 1-2

Ce système de soudure de Henkelman se compose d'un fil de soudure convexe de 3,5 mm et d'un fil de coupe rond de 1,1 mm. La seule différence avec la soudure coupure est la possibilité d'ajuster séparément les réglages de temps de la soudure et de coupe.

#sachetsrétractables

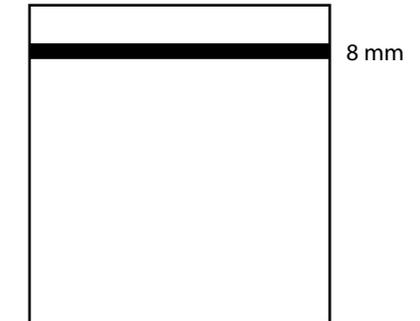
Henkelman a développé spécifiquement ce système de soudure pour faciliter la coupure du reste du film des sachets rétractables et plus épais.

FILS DE SOUDURE CONVEXES

Henkelman fait appel à des soudures convexes pour ses soudures double, soudure coupure et soudure-coupure indépendante 1-2. Cela garantit la séparation facile des résidus alimentaires le long du fil de soudure. Les fils plats écrasent les résidus alimentaires entre les parois des sacs. Cela augmente le risque de fuite. La technologie du fil convexe de Henkelman permet une résistance de soudure beaucoup plus forte grâce à la séparation facile du résidu alimentaire.

SOUDURE LARGE

Certains types de sacs sous vide ont été présoudés sur trois côtés. Pour un résultat plus professionnel, la soudure sur le côté restant, à souder par la machine d'emballage sous vide, est de largeur identique aux trois autres présoudures. L'avantage principal de cette technique de soudure de 8 ou 10 mm de large est son résultat esthétique.



Marlin

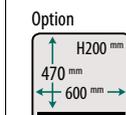
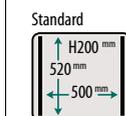
Parfaitement adapté aux besoins d'emballage plus volumineux. Absolument incontournable pour les entreprises qui conditionnent des produits alimentaires comme la viande, le poisson, les fruits, les légumes et les noix. Large gamme d'options disponibles, telles que l'injection de gaz, le Système de Contrôle Avancé (ACS) et le Contrôle des liquides.

« La gamme Marlin offre un emballage de qualité durable et une large flexibilité de conditionnements. Une machine performante et essentielle à votre quotidien. »

Marlin



MARLIN 52



Option ACS



CAPACITÉ DE LA POMPE

63 m³/h

CYCLE MACHINE 15-40 sec

DIMENSIONS DE LA CLOCHE

520 x 500 x 200 mm

DIMENSIONS DE LA MACHINE

710 x 700 x 1025 mm

BARRE DE SOUDURE

2 X 520 mm

POIDS 165 kg

TENSION 400V-3-50Hz

PUISSANCE 1,8 kW

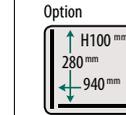
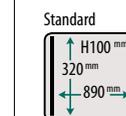
STANDARD

CONTRÔLE PAR CAPTEUR DE VIDE,
DOUBLE SOUDURE/SOUDURE
COUPURE/LARGE (8 MM), SOFT AIR

OPTIONS

CONTRÔLE DES LIQUIDES,
COMMANDE ACS, INJECTION
DE GAZ, SOUDURE COUPURE
INDEPENDANTE 1-2

MARLIN 90



CAPACITÉ DE LA POMPE

63 m³/h

CYCLE MACHINE 15-40 sec

DIMENSIONS DE LA CLOCHE

320 x 890 x 100 mm

DIMENSIONS DE LA MACHINE

480 x 1066 x 970 mm

BARRE DE SOUDURE

2 x 320 mm

POIDS 219 kg

TENSION 400V-3-50Hz

PUISSANCE 1,8 kW

STANDARD

CONTRÔLE PAR CAPTEUR DE VIDE,
DOUBLE SOUDURE/SOUDURE
COUPURE/LARGE (10 MM),
SOFT AIR

OPTIONS

CONTRÔLE DES LIQUIDES,
COMMANDE ACS, INJECTION
DE GAZ

Les dimensions de la machine indiquées se réfèrent à l'espace utilisable dans la chambre à vide (longueur x largeur x hauteur). Les dimensions de la machine indiquées se réfèrent à la longueur x largeur x hauteur. Autres tensions disponibles. Sous réserve de dates de rappe et d'impression.

Systeme de Contrôle Avancé (ACS)

Une technologie de pointe. En avance sur son temps. Le contrôle de demain. L'ACS de Henkelman est plus qu'un simple système de contrôle. Le Système ACS comprend des fonctionnalités uniques, des options spéciales et des fonctions intelligentes.

FONCTIONS STANDARD

1 PANNEAU LCD

- Écran couleur LCD de 4,7 pouces
- Affichage alphanumérique
- 5 langues en standard, plus de langues en option
- Cycle d'emballage animé

2 20 PROGRAMMES ALPHANUMÉRIQUES

- Personnalisés et programmables par ordinateur
- Enregistrement du nom du produit
- Importation et exportation des données

3 CONTRÔLE STANDARD PAR CAPTEUR

- Détection du pourcentage de vide prédéfini dans la chambre en mbar, hPa ou %

4 ACCÈS SÉCURISÉ

- Accès multiniveau (distributeur, propriétaire, opérateur)
- Avec différents droits d'utilisateur

5 LOGICIEL CONÇU SUR MESURE

- Possibilité d'intégrer le logo d'entreprise d'un distributeur

6 CONNEXION USB

- Téléchargez des programmes via une clé USB

7 COMPATIBILITÉ AVEC IMPRIMANTE

- Compatibilité avec l'imprimante d'étiquettes à transfert thermique direct pour l'impression du nom du produit, de l'emballage, de la date de conservation, de la température de stockage, du mélange de gaz

8 CONFORMITÉ HACCP

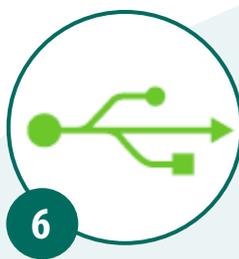
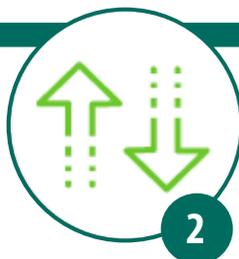
- Possibilité de consigner et d'exporter les activités et l'historique de maintenance de la machine
- Accessible au niveau du concessionnaire
- Stockage des données de service

9 SERVICE ET MAINTENANCE

- Indicateur précis d'avertissement d'huile (possibilité d'éteindre la machine, la réactivation par le distributeur est requise)
- Programme de nettoyage de la pompe avec alarme de maintenance

10 ALARME GATE CHECK/ MAINTENANCE

- Outil de diagnostic facile nommé Gate Check (accessible au niveau du distributeur). Dans le panneau de commande, vous pouvez commander à la machine d'effectuer seulement l'une des étapes du cycle sous vide.



FONCTIONS



VIDE SÉQUENTIEL

Pour vous assurer que tout l'air piégé est bien extrait du produit alimentaire, utilisez la fonction vide Séquentiel. Cette fonction extrait l'air, arrête le cycle, extrait l'air à nouveau, arrête le cycle à nouveau, etc. Jusqu'à 5 étapes maximum. Spécialement adapté aux produits contenant beaucoup d'air, comme les pâtés, mousses, fromage et chocolat.



VIANDE ROUGE

Grâce à de petites et rapides injections d'air, la fonction viande Rouge interrompt le dégazage de l'humidité de la viande pendant la phase de soudage. Cela empêche la formation de poches d'air dans l'emballage sous vide. La fonction viande Rouge permet une amélioration significative de la qualité et de la durée de conservation de la viande rouge.



MARINADE

La fonction Marinade sert à créer des produits alimentaires marinés de meilleure qualité. Mettez simplement le produit mariné dans la chambre et démarrez le cycle d'emballage sous vide. Grâce à un logiciel intelligent générant un mouvement pulsé d'extraction de l'air, la structure de la viande est ouverte. Cela permet à la marinade de pénétrer en profondeur dans la structure du produit en quelques minutes au lieu de plusieurs heures.



ATTENDRISSAGE

Grâce à la fonction Attendrissement, vous pouvez garder la chambre à vide à un certain niveau de vide pendant une période pouvant atteindre 30 minutes maximum. La différence constante de pression entre les cellules du produit et la pression dans la chambre entraînera une détérioration de la structure cellulaire. Cette rupture de la structure cellulaire engendre un produit plus tendre.



BOCAUX

La fonction Bocaux est utilisée pour la mise sous vide des bocaux et bacs gastronomes en quelques secondes. Il suffit de placer dans la chambre à vide les bocaux ou bacs, avec le couvercle légèrement posé sur son joint, puis sélectionner la fonction Bocaux et fermer le couvercle de la machine. Avec cette fonction, chaque bocal ou bac est mis sous vide étanchement à un vide final maximum de 99,8%. Le cycle est spécialement adapté pour une mise sous-vide rapide et sécurisée.

OPTIONS

CONTRÔLE DES LIQUIDES

Empêche les produits liquides ou humides d'entrer en ébullition pendant le cycle d'emballage sous vide. Dès le point d'évaporation détecté, la machine arrête d'extraire l'air et commence le soudage du sac à vide. Les principaux avantages sont : pas de perte d'humidité, ni de saveurs, protection du produit, de la pompe et de la chambre à vide, pas de déshydratation due à l'ébullition, temps de cycle optimal.



Neo

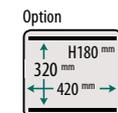
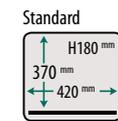
Avec sa nouvelle gamme Neo, Henkelman positionne la technologie d'emballage sous vide à un niveau supérieur. Une technologie avancée et des fonctions supplémentaires. Intelligente. Toutes options. Complète et intuitive. Et enfin, le design contemporain de ces modèles attire immédiatement les regards.

« Les fonctions de base peuvent être commandées sur la machine. Les fonctions plus avancées peuvent être programmées avec l'application VacAssist. »

Neo



NEO 42



CAPACITÉ DE LA POMPE

21 m³/h

CYCLE MACHINE

15-35 sec

DIMENSIONS DE LA CLOCHE

370 x 420 x 180 mm

DIMENSIONS DE LA MACHINE

544 x 499 x 461 mm

BARRE DE SOUDURE

420 mm

POIDS

64 kg

TENSION

230V-1-50Hz

PUISSANCE

0,8 kW

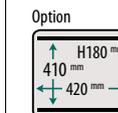
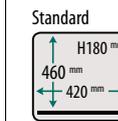
STANDARD

COMMANDE TACTILE AVEC CONTRÔLE PAR CAPTEUR DE VIDE, DOUBLE SOUDURE/SOUDURE COUPURE/LARGE (8 MM), SOFT AIR, BLUETOOTH

OPTIONS

CONTRÔLE DES LIQUIDES, INJECTION DE GAZ, SOUDURE COUPURE INDEPENDANTE 1-2, 2 BARRES DE SOUDURE

NEO 42XL



CAPACITÉ DE LA POMPE

21 m³/h

CYCLE MACHINE

20-40 sec

DIMENSIONS DE LA CLOCHE

460 x 420 x 180 mm

DIMENSIONS DE LA MACHINE

637 x 499 x 466 mm

BARRE DE SOUDURE

420 mm

POIDS

72 kg

TENSION

230V-1-50Hz

PUISSANCE

0,8 kW

STANDARD

COMMANDE TACTILE AVEC CONTRÔLE PAR CAPTEUR DE VIDE, DOUBLE SOUDURE/SOUDURE COUPURE/LARGE (8 MM), SOFT AIR, BLUETOOTH

OPTIONS

CONTRÔLE DES LIQUIDES, INJECTION DE GAZ, SOUDURE COUPURE INDEPENDANTE 1-2, 2 BARRES DE SOUDURE

APP

Les fonctionnalités de base peuvent être programmées sur la machine. Pour gérer toutes les autres options et fonctionnalités, Henkelman a développé l'application VacAssist, disponible gratuitement dans l'App Store et sur Google Play. Facile à utiliser et une aide parfaite en terme d'efficacité.

FONCTIONNALITÉ DE L'APPLICATION

- Définir les noms des programmes et des étiquettes
- Paramètres de contrôle
- (Des)activer les options et les fonctions
- Enregistrement HACCP
- Paramètres de l'imprimante sans fil



Les dimensions de la machine indiquées se réfèrent à la longueur x largeur x hauteur. Autres tensions disponibles. Sous réserve de dates de livraison et d'impression.

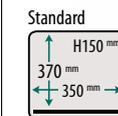
Boxer

Série complète, entièrement équipée, pour l'emballage sous vide de nombreux produits alimentaires de toutes formes et dimensions. Les modèles de table Boxer garantissent un processus d'emballage sous vide facile et sécurisé. Possibilité de mémoriser vos paramètres dans 10 programmes, en standard sur chaque modèle Boxer de table.

BOXER 42

« En termes de fiabilité et de facilité d'utilisation, la série Boxer d'Henkelman est incomparable. »

BOXER 30/35



CAPACITÉ DE LA POMPE

8 m³/h (B30), 16 m³/h (B35)

CYCLE DE LA MACHINE

25-45 sec (B30), 15-35 sec (B35)

DIMENSIONS DE LA CHAMBRE

370 x 350 x 150 mm

DIMENSIONS DE LA MACHINE

551 x 450 x 367 mm (B30)

550 x 450 x 405 mm (B35)

BARRE DE SOUDURE 350 mm

POIDS 46 kg (B30), 52 kg (B35)

TENSION 230V-1-50Hz

PUISSANCE

0,4 kW (B30), 0,6 kW (B35)

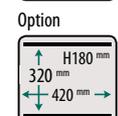
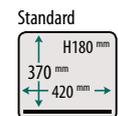
STANDARD

CONTRÔLE PAR CAPTEUR DE VIDE,
SOUDURE DOUBLE/COUPURE/
LARGE (8 MM), SOFT AIR

OPTIONS

CONTRÔLE DES LIQUIDES, ACS,
INJECTION DE GAZ, SOUDURE
COUPURE INDÉPENDANTE 1-2

BOXER 42



Option Commande ACS,
imprimante d'étiquettes

CAPACITÉ DE LA POMPE

21 m³/h

CYCLE MACHINE 15-35 sec

DIMENSIONS DE LA CLOCHE

370 x 420 x 180 mm

DIMENSIONS DE LA MACHINE

530 x 490 x 440 mm (B42)

530 x 490 x 470 mm (B42 II)

BARRE DE SOUDURE 420 mm

POIDS 64 kg

TENSION 230V-1-50Hz

PUISSANCE 0,8 KW

STANDARD

CONTRÔLE PAR CAPTEUR DE VIDE,
SOUDURE DOUBLE/CUT-OFF/
LARGE (8 MM), SOFT AIR

OPTIONS

CONTRÔLE DES LIQUIDES,
COMMANDE ACS, INJECTION
DE GAZ, SOUDURE COUPURE
INDÉPENDANTE 1-2, 2 BARRES DE
SOUDURE

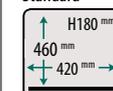
Les dimensions de la machine indiquées se réfèrent à l'espace utilisable dans la chambre à vide (longueur x largeur x hauteur). Les dimensions de la machine indiquées se réfèrent à la longueur x largeur x hauteur. Autres tensions disponibles. Sous réserve de dates de livraison et d'impression.

Boxer



BOXER 42XL

Standard



Option



CAPACITÉ DE LA POMPE 21 m³/h
CYCLE DE LA MACHINE 15-35 sec
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE
 460 x 420 x 180 mm
DIMENSIONS DE LA MACHINE
 615 x 490 x 440 mm
BARRE DE SOUDURE 420 mm
POIDS 72 kg
TENSION 230V-1-50Hz
PUISSANCE 0,8 kW

STANDARD
 CONTRÔLE PAR CAPTEUR DE VIDE,
 SOUDURE DOUBLE/COUPURE/
 LARGE (8 MM), SOFT AIR

OPTIONS
 CONTRÔLE DES LIQUIDES, ACS,
 INJECTION DE GAZ, SOUDURE
 COUPURE INDÉPENDANTE 1-2,
 2ÈME BARRE DE SOUDURE

BOXER 42XL BI-ACTIVE

Standard



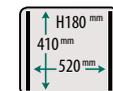
CAPACITÉ DE LA POMPE
 21 m³/h
CYCLE MACHINE 15-35 sec
DIMENSIONS DE LA CLOCHE
 460 x 420 x 120 mm
DIMENSIONS DE LA MACHINE
 620 x 490 x 450 mm
BARRE DE SOUDURE 420 mm
POIDS 72 kg
TENSION 230V-1-50Hz
PUISSANCE 0,8 kW

STANDARD
 CONTRÔLE PAR CAPTEUR DE VIDE,
 SOUDURE BI-ACTIVE, SOFT AIR

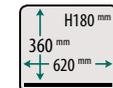
OPTIONS
 CONTRÔLE DES LIQUIDES,
 INJECTION DE GAZ, COMMANDE
 ACS, ESD (PRODUITS NON
 ALIMENTAIRES)

BOXER 52/62

B52 Standard



B62 Standard



Avec l'ACS

CAPACITÉ DE LA POMPE 21 m³/h
CYCLE DE LA MACHINE 15-35 sec
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE
 410 x 520 x 180 mm (B52)
 360 x 620 x 180 mm (B62)
DIMENSIONS DE LA MACHINE
 530 x 700 x 440 mm
BARRE DE SOUDURE
 410 mm (B52), 620 mm (B62)
POIDS 81 kg
TENSION 230V-1-50Hz
PUISSANCE 0,8 kW

STANDARD
 CONTRÔLE PAR CAPTEUR DE VIDE,
 SOUDURE DOUBLE/COUPURE/
 LARGE (8 MM), SOFT AIR

OPTIONS
 CONTRÔLE DES LIQUIDES, ACS,
 INJECTION DE GAZ, SOUDURE
 COUPURE INDÉPENDANTE 1-2

Les dimensions de la machine indiquées se réfèrent à la longueur x largeur x hauteur. Autres tensions disponibles. Sous réserve de hauteurs de table et d'impression.

Contrôle

Le contrôle du cycle d'emballage sous vide est crucial pour obtenir un vide final optimal et profond. La technologie Henkelman vous permet de contrôler le cycle d'emballage sous vide de deux manières différentes.



CONTRÔLE PAR CAPTEUR DE VIDE

Le capteur de vide détermine automatiquement le niveau de vide paramétré quel que soit le nombre et la taille des produits à emballer. Cette technologie permet un résultat constant et reproductible.



CONTRÔLE DES LIQUIDES

Les produits humides et liquides atteignent rapidement leur point d'ébullition au cours du cycle de mise sous vide. Le fait de réduire la pression du récipient en dessous de la pression atmosphérique provoque une ébullition des liquides à température ambiante. Le capteur du contrôle de liquide détecte rapidement et précisément l'évaporation du produit liquide. Dès que le point d'ébullition est détecté, la machine arrête l'extraction de l'air et démarre le soudage du sachet. Cela prévient les dommages au produit ainsi qu'à la machine.



PANNEAU 1 PROGRAMME

- 1 programme
- Contrôle par capteur de vide en standard



CONTRÔLE NUMÉRIQUE

- 10 programmes mémorisables
- Contrôle par capteur de vide en standard
- Option: Contrôle des liquides



ACS

- Système de Contrôle Avancé (ACS)
- 20 programmes mémorisables
- Contrôle par capteur de vide en standard
- Option: Contrôle des liquides



CONTRÔLE TACTIL

- 20 programmes mémorisables
- Contrôle par capteur de vide en standard
- Programmation à distance
- Uniquement disponible sur NEO
- Option: Contrôle des liquides

Jumbo

Série de base de modèles de table, pour une utilisation professionnelle et disponible au meilleur prix. Convient parfaitement pour les premières expériences d'emballage sous vide. Couvre vos besoins d'emballage. Laissez les Jumbos vous convaincre!

« Une machine compact. Facile à utiliser, facile à nettoyer. »

Jumbo



MINI JUMBO/JUMBO PLUS

Standard
H85 mm
310 mm
280 mm
Option: High lid
H130 mm
310 mm
280 mm



CAPACITÉ DE LA POMPE

4 m³/h (MJ), 8 m³/h (JP)

CYCLE DE LA MACHINE

25-60 sec (MJ), 15-35 sec (JP)

DIMENSIONS DE LA CHAMBRE

310 x 280 x 85 mm

DIMENSIONS DE LA MACHINE

450 x 335 x 305 mm

BARRE DE SOUDURE 280 mm

POIDS 26 kg (MJ), 32 kg (JP)

TENSION 230V-1-50Hz

PUISSANCE

0,1 kW (MJ), 0,4 kW (JP)

STANDARD

CONTRÔLE PAR CAPTEUR DE VIDE,
SOUDURE DOUBLE/COUPEURE

OPTIONS

COUVERCLE BOMBÉ (H 130 MM)

JUMBO 30/35

Standard
H150 mm
370 mm
350 mm



CAPACITÉ DE LA POMPE

8 m³/h (J30), 16 m³/h (J35)

CYCLE DE LA MACHINE

20-40 sec (J30), 15-30 sec (J35)

DIMENSIONS DE LA CHAMBRE

370 x 350 x 150 mm

DIMENSIONS DE LA MACHINE

555 x 450 x 365 mm (J30)

555 x 450 x 405 mm (J35)

BARRE DE SOUDURE 350 mm

POIDS 44 kg (J30), 51 kg (J35)

TENSION 230V-1-50Hz

PUISSANCE

0,4 kW (J30), 0,6 kW (J35)

STANDARD

CONTRÔLE PAR CAPTEUR DE VIDE,
SOUDURE DOUBLE/COUPEURE/
LARGE (8 MM)

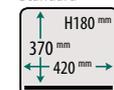
Les dimensions de la machine indiquées se réfèrent à la longueur x largeur x hauteur. Autres tensions disponibles. Sous réserve de dates de livraison et d'impression.

Jumbo



JUMBO 42

Standard



Option



CAPACITÉ DE LA POMPE 16 m³/h

CYCLE DE LA MACHINE 20-40 sec

DIMENSIONS DE LA CHAMBRE

370 x 420 x 180 mm

DIMENSIONS DE LA MACHINE

530 x 490 x 440 mm

BARRE DE SOUDURE 420 mm

POIDS 58 kg

TENSION 230V-1-50Hz

PUISSANCE 0,6 kW

STANDARD

CONTRÔLE PAR CAPTEUR DE VIDE,
SOUDURE DOUBLE/COUPURE/
LARGE (8 MM)

OPTIONS

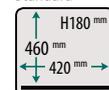
2ÈME BARRE DE SOUDURE



« En standard avec une Soudure double. Soudure coupure et Soudure large disponibles gratuitement en option. »

JUMBO 42XL/42XXL

Standard



Option



CAPACITÉ DE LA POMPE

16 m³/h (J42XL), 21 m³/h (J42XXL)

CYCLE DE LA MACHINE

20-40 sec

DIMENSIONS DE LA CHAMBRE

460 x 420 x 180 mm

DIMENSIONS DE LA MACHINE

615 x 490 x 440 mm (J42XL)

615 x 490 x 470 mm (J42XXL)

BARRE DE SOUDURE 420 mm

POIDS 65 kg (J42XL), 70 kg (J42XXL)

TENSION 230V-1-50Hz

PUISSANCE 0,6 kW (J42XL)

0,8 kW (J42XXL)

STANDARD

CONTRÔLE PAR CAPTEUR DE VIDE,
SOUDURE DOUBLE/COUPURE/
LARGE (8 MM)

OPTIONS

2ÈME BARRE DE SOUDURE

Les dimensions de la machine indiquées se réfèrent à la chambre indiquées se réfèrent à l'espace utilisable dans la chambre à vide (longueur x largeur x hauteur). Les dimensions de la machine indiquées se réfèrent à la longueur x largeur x hauteur. Autres tensions disponibles. Sous réserve de tailles de flaque et d'impression.

Accessoires

IMPRIMANTE D'ÉTIQUETTES THERMIQUE

, y compris distributeur d'étiquettes, 1 rouleau d'étiquettes, câbles et configuration. Disponible uniquement pour les machines équipées de l'ACS ou la commande tactile (Neo).



PLAQUE D'INSERTION INCLINÉE

, pour emballer sous vide les liquides et les poudres. Disponible en différentes tailles et adaptée à tous les modèles.



PLAQUES D'INSERTION POUR COUVERCLE

réduisent le temps du cycle de vide et la consommation de gaz. Disponible pour les modèles Polar 2-75, 2-85 et 2-95.



CHARIOT AVEC ÉTAGÈRES, adaptés à tous les modèles de table, sauf B52 et B62. Dimensions (L x l x h) : 570 x 480 x 670 mm.



KIT D'ENTRETIEN

, pour la maintenance de base. Les kits de service comprennent des fils de soudage, un ruban et une bande en téflon, un joint de couvercle, de l'huile et un profilé en silicone pour la contre-barre. Disponible comme pièce après-vente ou en combinaison avec des machines.

ADAPTATEUR EXTERNE

pour emballer des aliments sous vide dans des récipients Gastro Norm. Disponible pour tous les modèles de table et la série Marlin.



PLAQUES D'INSERTION EN POLYÉTHYLÈNE sont fournies en standard avec toutes les machines. Résistantes aux chocs. Différentes tailles disponibles. Pour un cycle d'emballage sous vide plus rapide. En cas d'injection de gaz, une quantité moindre de gaz est nécessaire.



Henkelman en quelques mots



HENKELMAN EST LE SPÉCIALISTE en matière de développement, de production et de distribution de machines d'emballage sous vide professionnelles. Notre position de leader dans la technologie d'emballage sous vide nous distingue de la concurrence grâce à la gamme de solutions la plus grande et la plus variée pour le conditionnement sous vide des produits alimentaires comme non alimentaires. De la plus petite emballeuse sous vide de table jusqu'au modèle industriel à double cloche, à usage intensif. Pour cette raison, de très nombreuses entreprises de tous les secteurs à travers le monde font confiance à Henkelman.

HENKELMAN EST UNE SOCIÉTÉ FAMILIALE, située à 's-Hertogenbosch, aux Pays-Bas. Avec plus de 50 employés, nous produisons plus de 14.000 machines par an. Pour cela, nous utilisons des pièces de première qualité provenant des Pays-Bas et d'Allemagne. Notre atout le plus précieux est notre vaste réseau d'environ 300 distributeurs exclusifs dans plus de 80 pays.

HENKELMAN EST UNE MARQUE DE QUALITÉ SUPÉRIEURE D'ÉQUIPEMENTS DE POINTE POUR L'EMBALLAGE SOUS VIDE. Nos machines sont «Made in Holland». Et vous pouvez voir la différence. Elles combinent un design fonctionnel et rigoureusement réalisé avec une facilité de fonctionnement optimale et une longue durée de vie. L'installation est aussi simple «branchez & emballez», et la conception intelligente garantit un maintien permanent des normes d'hygiène.

**#livraisonrapide #servicedequalité #supporttechnique
#soutiencommercial #rapportqualitéprix**



WWW.HENKELMAN.COM

MACHINES D'EMBALLAGE SOUS VIDE PROFESSIONNELLES



Titaniumlaan 10
5221 CK 's-Hertogenbosch
Pays-Bas

+31 73 621 36 71
info@henkelman.com
www.henkelman.com



HenkelmanVacuum

Agro-
alimentaire