

ORIGINAL  
**HENKELMAN**  
vacuum systems



ORIGINAL  
**HENKELMAN**  
vacuum systems

Henkelman BV  
Apartado 2117  
5202 CC 's-Hertogenbosch  
Holanda  
Tel +31 (0)73 - 621 36 71  
Fax +31 (0)73 - 622 13 18  
info@henkelman.com  
www.henkelman.com

Su distribuidor

'PURE VACUUM'  
STANDS FOR HENKELMAN CLEAR DESIGN  
AND HIGH PERFORMANCE  
VACUUM PACKAGING TECHNOLOGY

# SERIES HENKELMAN

## HENKELMAN, VACÍO PURO

Nuestra especialidad es el desarrollo, producción y distribución de máquinas empaquetadoras al vacío de última generación. Gracias a nuestra avanzada tecnología al vacío nos diferenciamos con el programa más amplio y variado para el empaquetamiento al vacío de alimentos y múltiple productos industriales. No por nada empresas de diferentes sectores en todo el mundo confían en Henkelman.

Nuestras máquinas son "Made in Holland". Y eso salta a la vista. Combinan un diseño limpio y funcional con una facilidad óptima de uso y una larga vida útil. La instalación es simplemente "plug & pack" y gracias a su ingeniosa construcción la higiene siempre queda garantizada.

Nuestros plazos de entrega son increíblemente rápidos. Henkelman cuenta además con una amplia red de distribuidores cualificados en todo el mundo. Esta red es garantía de un servicio eminentemente personal y una contestación rápida y correcta a todas sus preguntas.

Henkelman, para un proceso de empaquetado puro y óptimo ...

Pure  
Vacuum



SERIE  
JUMBO



SERIE  
BOXER



SERIE  
LYNX



SERIE  
MARLIN



SERIE  
FALCON



SERIE  
POLAR



SERIE  
TITAAN

# SERIE JUMBO



Pure  
Vacuum

MINI JUMBO JUMBO PLUS



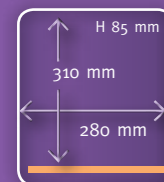
JUMBO 30 JUMBO 35



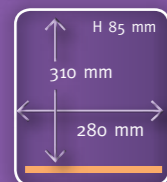
JUMBO 42



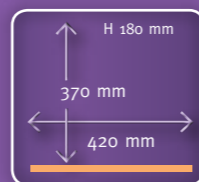
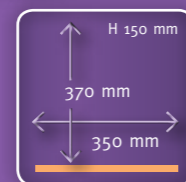
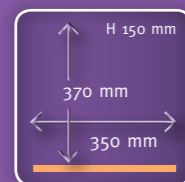
JUMBO 42 XL



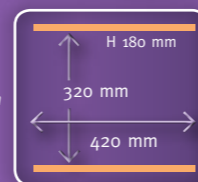
Opción A 130 mm (tapa curvatura)



Opción A 130 mm (tapa curvatura)



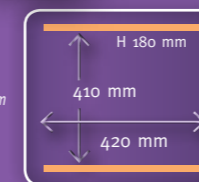
estándar 1 x 420 mm soldadura



opción 2 x 420 mm soldadura



estándar 1 x 420 mm soldadura



opción 2 x 420 mm soldadura

MINI JUMBO

- Capacidad de la bomba 004 m<sup>3</sup>/h
- Ciclo de la máquina 25-60 seg.
- Dimensiones (L x an x al) 450 x 330 x 295 mm
- Peso 25 kg
- Voltaje 230V-1-50 Hz (otros voltajes disponibles)
- Potencia 0,30 kW

JUMBO PLUS

- Capacidad de la bomba 008 m<sup>3</sup>/h
- Ciclo de la máquina 15-35 seg.
- Dimensiones (L x an x al) 450 x 330 x 295 mm
- Peso 30 kg
- Voltaje 230V-1-50 Hz (otros voltajes disponibles)
- Potencia 0,40 kW

JUMBO 30

- Capacidad de la bomba 008 m<sup>3</sup>/h
- Ciclo de la máquina 20-40 seg.
- Dimensiones (L x an x al) 525 x 450 x 370 mm
- Peso 35 kg
- Voltaje 230V-1-50 Hz (otros voltajes disponibles)
- Potencia 0,40 kW

JUMBO 35

- Capacidad de la bomba 016 m<sup>3</sup>/h
- Ciclo de la máquina 15-30 seg.
- Dimensiones (L x an x al) 525 x 480 x 430 mm
- Peso 48 kg
- Voltaje 230V-1-50 Hz (otros voltajes disponibles)
- Potencia 0,55 kW

JUMBO 42

- Capacidad de la bomba 016 m<sup>3</sup>/h
- Ciclo de la máquina 20-40 seg.
- Dimensiones (L x an x al) 525 x 480 x 430 mm
- Peso 56 kg
- Voltaje 230V-1-50 Hz (otros voltajes disponibles)
- Potencia 0,55 kW



JUMBO 42XL

- Capacidad de la bomba 016 m<sup>3</sup>/h
- Ciclo de la máquina 20-45 seg.
- Dimensiones (L x an x al) 610 x 480 x 470 mm
- Peso 67 kg
- Voltaje 230V-1-50 Hz (otros voltajes disponibles)
- Potencia 0,55 kW

MUEBLE UNIVERSAL

- Dimensiones (L x an x al) 480 x 570 x 610 mm
- Ruedas autoblocantes
- Mayor movilidad
- Arreglo de los bolsillos y etiquetas
- Utilización óptima del espacio útil

SERIE JUMBO

MÁQUINAS DE SOBRE MESA AL VACÍO DE RENOMBRE MUNDIAL, RÁPIDAS Y ROBUSTAS

- Aparato compacto y rapido
- Mucho valor añadido para su empresa y sus productos
- Máquinas de sobre mesa de tecnología avanzada con resultados probados
- Embalaje al vacío profesional por un presupuesto atractivo
- Control numérico y funciones de mantenimiento
- Fácil de utilización y mantenimiento
- Limpieza rápida

SECTOR ALIMENTARIO

Comercio alimentario – Restauración/Hostelería - Producción artesanal - Supermercado (carne, aves, pescado, verdura, etc.)

- Aumento de la vida útil: ninguna contaminación o multiplicación de bacterias
- Aprovechamiento de la higiene del producto y del lugar de almacenamiento: cierre hermético
- Eliminación de las pérdidas características del producto: ninguna desecación, moho o quemadura de congelación
- Aumento de las calidades organolépticas: concentración de los perfumes y maduración del producto en el embalaje
- Ahorros gracias a una vida útil prolongada: mejor negociación de los volúmenes en compras, preparaciones culinarias elaboradas con anticipación
- Aumento de los beneficios gracias a un mejor vida útil: mas variación y ampliación del oferta a la clientela
- Presentación profesional de los productos
- Respecto garantizado de las normas H.A.C.C.P. y de seguridad
- Aplicación óptima de la cocina al vacío

SECTOR INDUSTRIAL

Electrónica - Semiconductores - Metalurgia - Productos farmacéuticos - Industria textil - Laboratorios etc.

- Posibilidad de realizar un embalaje antiestático, anticorrosión y antioxidación
- Empaquetado garantizado sin aire, ni partículas de polvo, ni de humedad
- Solución contra los rasguños y rayas del producto durante la manutención y el desplazamiento
- Reducción del volumen y ahorrando de espacio de almacenamiento
- Resistencia al fraude y a las pérdidas durante los transportes
- Garantía de la esterilización y seguro contra los riesgos de contaminación



ESPECIFICACIONES

GENERALIDADES

- Modelo de sobre mesa
- Conviene a una variedad de productos: dimensiones, formas, estructuras etc.
- Construcción todo en inox
- Camará embutida con ángulos redondeados para una limpieza fácil
- Tapa transparente
- Barra de soldadura amovible sin conexiones eléctricas
- Placas de inserción para un ciclo más rápido y una mejor colocación del producto
- Entrada del aire suave para una mejor protección del producto
- Precio atractivo

FUNCIONES DE EMBALAJE AL VACÍO

- Vacío Nivel final de vacío de 99,8% (2 mbar)

FUNCIONES DE SOLDADURA

- Doble soldadura 2 x 3,5 mm resistencias convexas para la eliminación de los restos de productos y sólido cierre hermético
- Soldadura y corte 1 x 3,5 mm resistencia convexa y 1 x 1,1 mm filamento de corte para una higiénica y atractiva presentación del producto

FUNCIONES DEL CONTROL OPERATIVO

- Control temporal Tiempo de vacío y de soldadura

FUNCIONES COMPLEMENTARIAS DEL CONTROL

- Tecla STOP para un paro parcial o completo del ciclo
- Tecla de mantenimiento periódico automático de la bomba
- Recordatorio automático de drenaje de aceite
- Función de diagnóstico asistido para mantenimiento

FUNCIONES OPCIONALES / ACCESORIAS

- Placa inclinada con tira magnética para el embalaje de productos líquidos
- Conexión para sistema de puesta al vacío externo (recipientes gastro etc.)
- Botiquín de repuestas para mantenimiento periódica
- Mueble con estantes y ruedas



■ Opción ■ Estandarte

