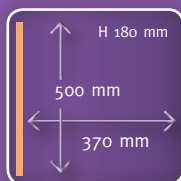


JUMBO SERIES



JUMBO 50



- Capaciteit pomp 0,21 m³/h
- Machinecyclus 20-40 sec.
- Afmetingen (l x b x h) 610 x 480 x 470 mm
- Gewicht 67 kg
- Voltage 230V-1-50 Hz (andere voltages leverbaar)
- Vermogen 0,75 – 1,0 kW

Pure
Vacuum

JUMBO SERIE

SNELLE EN ROBUUSTE VACUÛMVERPAKKINGSMACHINES MET EEN WERELDWIJDE REPUTATIE

- Compacte systemen met 'Jumbo'-resultaten
- Veel toegevoegde waarde voor bedrijf en product
- Moderne tafelmodellen die zich in de praktijk hebben bewezen
- Professioneel vacuümverpakken voor een aantrekkelijke prijs
- Gebruiksvriendelijk; met digitale programma- en onderhoudsfuncties
- Onderhoudsarm

Food

*Detailhandel - Restaurant - Catering - Supermarkt
(vlees, gevogelte, vis, kaas, groente etc.)*

- Langere producthoudbaarheid, dus:
 - geen contaminatie of groei van bacteriën
 - kostenbesparing (grotere inkoophoeveelheden, efficiënte kookconcepten)
 - omzetverhoging (meer variatie en spreiding van productassortimenten)
- Optimale product- en bewaarhygiëne (hermetische afsluiting)
- Geen productverlies (vermijden van uitdrogen, schimmels en vriesblaren)
- Verbeterde productkwaliteit (productrijping in verpakking, geen aromaverlies)
- Professionele productpresentatie
- Voedselveilige verpakkingen die voldoen aan de HACCP-normen
- Ideaal voor cuisine-sous-vide applicaties

Non-Food

*Elektronica - Semiconductors - Metaal - Farmaceutische producten
- Textiel - Laboratoria - Automobiellindustrie etc.*

De verpakkingen zijn altijd:

- Vocht- en stofvrij
- Luchtdicht
- Volumereducerend
- Productbeschermend
- Fraudebestendig
- Steriel
- Contaminatievrij



SPECIFICATIES

ALGEMEEN

- Tafelmodel
- Geschikt voor een grote diversiteit aan producten en afmetingen
- Volledig in rvs uitgevoerd
- Diepgetrokken vacuümkamer met afgeronde hoeken voor optimale hygiëne
- Transparant deksel
- Eenvoudig uitneembare sealbalken zonder bedrading in vacuümkamer
- Inlegplaten voor snelle vacuümcyclus en instellinghoogte
- Progressieve belichting voor betere productbescherming
- Scherp geprijsd

VERPAKKINGSFUNCTIES

- **Vacuüm**
Eindvacuüm 99,80 % (2 mbar)

SEALSYSTEMEN

- **Dubbelseal**
2 x 3,5 mm bolle sealnaad voor optimale verdringing van vet en vocht en degelijke hermetische afsluiting
- **Trennseal**
1 x 3,5 mm bolle sealnaad en 1 x 1,1 mm ronde snijdraad voor hygiënische en aantrekkelijke productpresentatie

OPERATIONELE BESTURINGSFUNCTIES

- **Digitale besturing**
Tijdbesturing voor vacuüm en seal

ONDERSTEUNENDE BESTURINGSFUNCTIES

- STOP-toets voor gedeeltelijke of volledige onderbreking van cyclus
- Digitaal onderhoudsprogramma voor pomp
- Automatische herinnering voor olievervanging
- Service-indicatorprogramma

OPTIONELE FUNCTIES EN ACCESSOIRES

- Schuine inlegplaat voor efficiënt verpakken van vloeibare producten
- Aansluiting voor extern vacumeren van foodcontainers
- Service kit voor standaard onderhoud
- Universeel onderstel met schappen op wielen (trolley)

■ Optioneel ■ Standaard

