

HENKOVAC MACHINES MOBILES:

LE CHOIX PAR EXCELLENCE POUR LES BOUCHERIES,
LES RESTAURANTS, LES CUISINES D'HÔTEL, LES HÔPITAUX,
LES TRAITEURS ET L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE.

3 gammes de produits:

1. Couvercle transparent, contrôle visuel, par exemple pour le conditionnement des produits humides et liquides.
2. Toute la gamme de machines sous-vide industrielles en acier inoxydable, facile à nettoyer grâce à ses surfaces lisses.
3. La gamme aluminium un excellent rapport qualité prix.

"POLYVALENT"



MOBILE M1, M2, M3

CARACTÉRISTIQUES M1, M2 & M3

	LONGUEUR DE SOUDURE	HAUTEUR MAXIMUM DU PRODUIT	DIMENSION UTILE DE LA CHAMBRE (LxPxH)	DIMENSIONS EXTÉRIEURES (LxPxH)	TENSION STANDARD*	CONSUMMATION ÉLECTRIQUE	POIDS
COUVERCLE TRANSPARENT ET CHAMBRE EN ACIER INOXYDABLE							
M1	2 x 420	220	440 x 420 x 220	665 x 640 x 1020	230-1-50Hz/400-3-50 Hz	1,3-3,3 kW	120 kg
M2	2 x 520	220	500 x 520 x 220	735 x 815 x 1020	400-3-50 Hz	3,3 kW	180 kg
M3	320	95	800 x 320 x 95	990 x 560 x 950	230-1-50 Hz/400-3-50 Hz	1,3-3,3 kW	140 kg

Dimensions en mm *Les machines peuvent être livrées avec toutes les tensions requises dans le monde

OPTIONS M1, M2 & M3

	CONTRÔLE DU TEMPS DIGITAL	CONTRÔLE SENSOR	SOUDURE	CONFIGURATION DE SOUDURE	GAZ	CAPACITÉ DE LA POMPE M ³	TEMPS DE CYCLE
M1	10 programmes	sensor/H ₂ O	double soudure /CC/CCC**	S&S	gaz	21 ou 40 m ³	20-40 sec
M2	10 programmes	sensor/H ₂ O	double soudure /CC/CCC	S&S	gaz	40 ou 63 m ³	25-35 sec
M3	10 programmes	sensor/H ₂ O	double soudure /CC/CCC	S&S	gaz	21, 40 ou 63 m ³	20-25 sec

**CC = Coupe propre (Clean Cut), CCC = Coupe propre et contrôlée (Clean Cut Controlled)

CONFIGURATION DE SOUDURE M1, M2 & M3

