

FICHA TÉCNICA EMPACADORA DE VACIO MARCA HENKOVAC MODELO M2

Selladora al vacío, una cámara, Marca HENKOVAC modelo M2, con dos barras de sellado de 50 cm cada barra.



LOS PROFESIONALES EN MAS DE 70 PAÍSES EN TODO EL MUNDO ELIGEN A HENKOVAC COMO SU FUENTE NUMERO 1 DE SOLUCIONES PARA EMPAQUE AL VACÍO...

LÍNEA DE PRODUCTO COMPLETA

Henkovac ofrece una línea completa de producto que satisface necesidades de empaque al vacío para pequeñas y medianas empresas del ramo alimenticio.

MARCA LÍDER

Los equipos Henkovac son distribuidos en más de 70 países y es una de las marcas líderes para empaque al vacío a nivel mundial. La presencia de representantes Henkovac garantiza un servicio rápido, disponibilidad de refacciones y asesoramiento inmediato.

VALOR DEL DINERO

Henkovac siempre se esfuerza por ofrecer las mejores máquinas en su clase a un precio muy atractivo. Solo utilizamos materiales de calidad para construir equipos duraderos, confiables. Este es el resultado de un equipo de personas especializadas asegurando una mezcla bien equilibrada entre la calidad y la entrega de una máquina de mayor rentabilidad para nuestros clientes

CARACTERÍSTICAS MODELO M2

- Bomba de vacío Busch de alta calidad.
- Cámara de vacío profunda
- Mantenimiento de construcción amigable
- Construcción de barra de soldadura sin cables
- Control de tiempo digital estándar de 10 programas

ESPECIFICACIONES HENKOVAC MODELO M2

Dimensiones de la máquina: 710 x 780 x 1040 mm

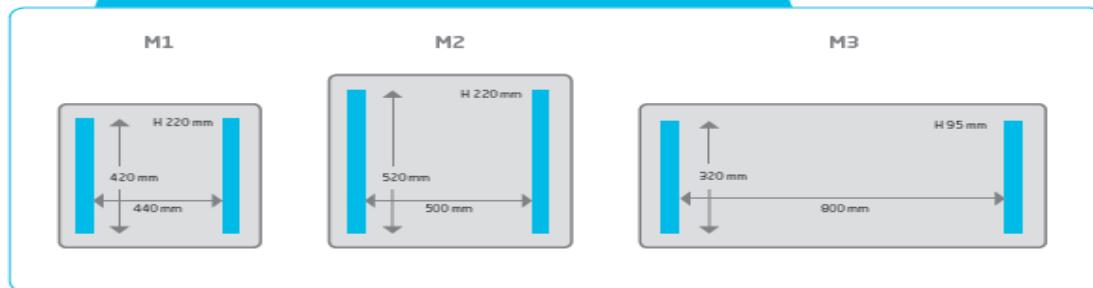
Longitud del sellado: 500 mm

Capacidad de la bomba: 40 m³/h

Peso aproximado: 137 kg

Voltaje estándar: 230 – 1 – 50hz / 400 – 3 – 50 Hz (Voltajes especiales a petición)

CONFIGURACIÓN DE SELLADO EQUIPOS M1, M2 & M3



EMPAQUE AL VACÍO, ALARGANDO VIDA DE ANAQUEL, HIGIENE Y PROTECCIÓN

El empaque al vacío es un procedimiento efectivo para conservar productos alimenticios perecederos. Extiende la vida de anaquel y se adapta perfectamente a los procedimientos de higiene HACCP. El bajo costo en el material de empaque y el corto tiempo de proceso hace que el empaque al vacío sea la más económica y la más eficiente manera de empaquetar productos perecederos.

Así mismo, el empaque al vacío, es la solución ideal para otras aplicaciones, tales como protección a productos delicados como piezas electrónicas, productos esterilizados o dinero el cual puede ser utilizado para ahorrar espacio.

ESPECIALISTA EN EMPAQUES AL VACÍO CONTAMOS CON 60 AÑOS DE EXPERIENCIA

Henkovac se encuentra en Holanda, es uno de los fundadores de las máquinas de empaque al vacío. Henkovac combina más de 60 años de experiencia con la artesanía, el estado del diseño y la tecnología de fabricación.

FIABILIDAD, DURABILIDAD E INNOVACIÓN

Mediante el desarrollo continuo de sus productos, la tecnología avanzada y nuestras instalaciones modernas de producción, Henkovac tiene un historial que los ha posicionado como uno de los líderes en el campo de máquinas de empaque al vacío, reconocidos por su calidad de construcción, fiabilidad y durabilidad.

ALGUNAS DE NUESTRAS ÚLTIMAS INNOVACIONES:

- > Gama de productos fácilmente comprensibles y transparentes para hacer la elección correcta.
- > Fácil y rápido reemplazo del alambre de sellado.
- > Las barras de silicón se pueden remover fácilmente para la limpieza de la máquina.
- > Diseño de higiene para una limpieza fácil.
- > Unidad intuitiva de control digital, fácil de configurar y fácil de leer.

UNIDAD DE CONTROL DIGITAL CON PANTALLA LCD

La unidad de control ha sido completamente rediseñado para su nueva línea de maquinas. La simplicidad y facilidad de uso fue punto de partida para lograr la nueva gama de equipos. Nuestras maquinas mas pequeñas tienen una unidad de control con la configuración básica, del vacío y el tiempo. El diseño "plug-and-play" de las maquinas hace que la instalación de la maquina sea fácil puesto que no se requiere ningún ajuste en el 90% de las situaciones.



Las maquinas profesionales son equipadas de manera estándar con unidad de control de 10 programas el cual permite flexibilidad para almacenar configuraciones y/o programaciones. Los equipos mas avanzados pueden estar equipados con un programa de 10 sensores de sistema de control. El sensor garantiza ciclos mas cortos y un resultado optimo en los empaques al vacío ya que mide los niveles de vacío.

- > El tiempo controlado de los 10 programas del equipo puede ser fácilmente convertidos, posteriormente, en sensores controlados.
- > El programa especial H2O permite el envasado de líquidos y productos húmedos sin derrames.
- > El sistema de enfriamiento extiende los periodos entre el cambio de aceite y el tiempo de vida de la bomba
- > Indicación de servicio de mantenimiento programable por número de ciclos a tiempo de uso ■