

Vakuumiergeräte Fahrbarer- Vakuumierer 60m³/h

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



602337 (DVP60D)

Fahrbarer
Kammervakuumierer mit
digitaler Steuerung, Zwei
Schweißbalken 620 mm
vorne/hinten,
Druckluftanschluss;
Stundenleistung 60m³/h; 3
PE-Einlegeplatten

Kurzbeschreibung

Artikel Nr. _____

Kammervakuumierer auf Rädern, hergestellt aus Edelstahl 304 AISI mit gewölbtem, transparentem PMMA-Plexiglasdeckel. Mit absolutem Vakuumsensor zur Vakuum-Regelung, garantiert ein perfektes Vakuum in allen Situationen, unabhängig von Luftdruck und atmosphärischen Bedingungen; keine Kalibrierung erforderlich. Hydrogeformte Vakuumkammer aus einem Stück ohne Fugen und mit abgerundeten Ecken, um glatte Oberflächen, hygienische Reinigung und absolute Widerstandsfähigkeit zu gewährleisten. Digitale Mikroprozessorsteuerung mit 10 editierbaren Anwenderprogrammen (Vakuumprozentsatz, Extravakuum, Siegelzeit). Einfaches, externes Vakuum in Beuteln oder Behältern möglich. H2OUT-System zur Ölentfeuchtung serienmäßig. Das Display zeigt Alarmmeldungen an, wenn Fehlfunktionen erkannt werden (z.B. Ölreinigungszyklus erforderlich). 3 PE-Füllplatten enthalten. Ausgestattet mit zwei Schweißbalken je 620 mm, vorne/hinten. Druckluftunterstütztes Schweißen, externer Druckluftheizer notwendig. Optionaler Bluetooth-Etikettendrucker für HACCP-Konformität erhältlich.

Hauptmerkmale

- Vakuumierer auf Rädern mit ölgeschmierter Vakuumpumpe.
- Kontrolle des Vakuumniveaus durch hochpräzisen Sensor.
- Druckkammer aus hydrogeformtem, Edelstahl mit gleichbleibender Stärke und abgerundeten Ecken für eine einfache Reinigung.
- Stabiler, transparenter PMMA-Deckel (Plexiglas) mit abgerundeten Kanten, der sich am Ende des Zyklus automatisch öffnet.
- Bedienfeld, resistent gegen Flüssigkeiten, Feuchtigkeit, Schmutz und Staub.
- 10 editierbare Benutzerprogramme (Vakuum, zusätzliches Vakuum, Schweißzeit, Gasprozentsatz).
- Einstellbare Schweißzeit 0,1 bis 6 Sekunden.
- Spezifischer Pumpenöl-Reinigungszyklus (H2Out).
- Automatische Warnungen: Wenn Lebensmittel abgekühlt werden müssen (heiß), Fehler im Verpackungsprozess, fehlendes Gas, Ölwechsel.
- Inklusive 3 PE-Füllplatten.
- Ausgestattet mit zwei Schweißbleisten von je 620 mm, vorne/hinten, die zur Reinigung leicht abnehmbar sind.
- Mit Vorrichtung zum Anheben der abnehmbaren Schweißbleiste.
- Das Gerät ist für den Anschluss an ein Inertgassystem vorgerüstet.

Konstruktion

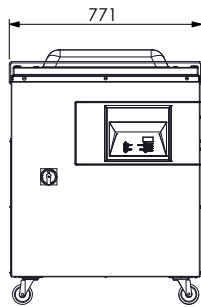
- Fertigung komplett aus Edelstahl
- Freistehendes Gerät auf 4 Rollen, davon 2 mit Feststellern.
- Leicht zugänglicher Ölablass.
- Verchromte Scharniere aus Aluminiumdruckguss.

Optionales Zubehör

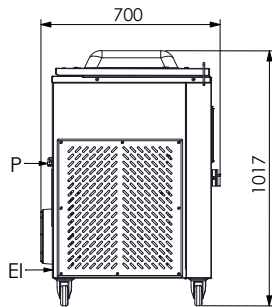
- Edelstahl-Schrägeinlage zum PNC 650240 □
vakuumieren von
Flüssigkeiten in Beutel für
Modelle mit 310mm
Balkenlänge

Genehmigung: _____

Front

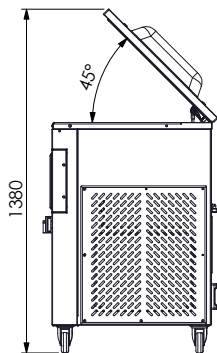


Seite

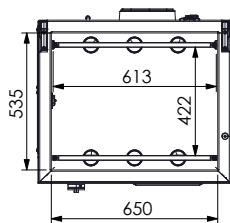


EI = Elektroanschluss

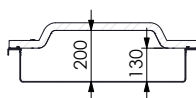
Perspective



oben



Other



Elektrisch

Netzspannung:	400 V/1N ph/50-60 Hz
Gesamt-Watt	1.5 kW

Schlüsselinformation

Anzahl Einlageplatten	3
Anzahl Gasdüsen	4+4
Außenabmessungen, Länge:	697 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	772 mm
Außenabmessungen, Höhe:	1034 mm
Nettogewicht (kg):	168.5
Beckeninhalt:	61 lt
Pumpe:	60 m ³ /h
Schweißbalkenposition	Front+Rear
Schweißbalkenlänge	620 mm
Maximale Kammerabmessung (Kammer +Deckel)	536 x 650 x 200 mm
Kammerabmessung	430 x 545 x 130 mm