



Vakuumiergeräte Fahrbarer- Vakuumirer 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. $Hydroge formte \, Vakuum kammer \, aus \, einem \, St \ddot{u}ck \, ohne \, Fugen \, und \, mit$ 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. Druckluftunterstützes Schweißen, externer Drucklufterzeuger 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 Schweißleisten von je 620 mm, vorne/hinten, die zur Reinigung leicht abnehmbar sind.
- Mit Vorrichtung zum Anheben der abnehmbaren Schweißleiste.
- 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.

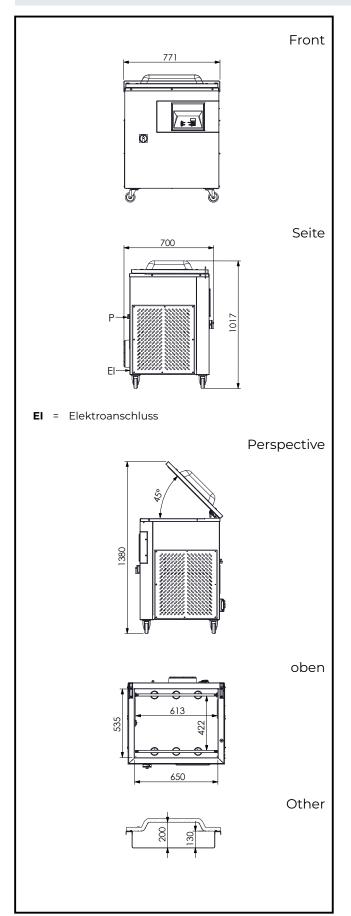
Optionales Zubehör

- Edelstahl-Schrägeinlage zum PNC 650240 🗅 vakuumieren von Flüssigkeiten in Beutel für Modelle mit 310mm Balkenlänge
- Bluetooth-Etikettendruck; PNC 650243 🔲 kompatibel zu allen neuen Dito Sama Vakuumverpackungsamschinen; für selbstklebende 50x60 mm **Ftiketten**

Genehmigung:



Vakuumiergeräte Fahrbarer- Vakuumirer 60m3/h



Elektrisch	
Netzspannung: Gesamt-Watt	400 V/1N ph/50-60 Hz 1.5 kW
Schlüsselinformation	
Anzahl Einlageplatten Anzahl Gasdüsen	3 4+4
Außenabmessungen, Länge:	697 mm

Außenabmessungen, Tiefe: 772 mm Außenabmessungen, Höhe: 1034 mm Nettogewicht (kg): 168.5 **Beckeninhalt:** 61 lt 60 m³/h Pumpe: Schweißbalkenposition Front+Rear

Schweißbalkenlänge 620 mm Maximale

Kammerabmessung (Kammer +Deckel) 536 x 650 x 200 mm Kammerabmessung 430 x 545 x 130 mm

