

Vakuuiergeräte Tisch- Vakuuierer 12m³/h

Technisches Datenblatt

ARTIKEL # _____

MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____



602185 (DVP12D)

Kammervakuuierer,
Tischgerät mit digitaler
Steuerung;
Vakuuensor*,
Schweißbalkenlänge 310
mm, maximale
Beutelgröße 300x400mm;
Begasung (MAP);
Stundenleistung 12m³/h; 2
PE-Einlegeplatten

Kurzbeschreibung

Artikel Nr. _____

Kammervakuuierer, Tischgerät aus Edelstahl 304 AISI mit gewölbtem, transparentem PMMA-Plexiglasdeckel. Mit absolutem Vakuuensor zur Vakuu-Regelung, garantiert ein perfektes Vakuu in allen Situationen, unabhängig von Luftdruck und atmosphärischen Bedingungen; keine Kalibrierung erforderlich. Hydrogeformte Vakuukammer aus einem Stück ohne Fugen und mit abgerundeten Ecken, um glatte Oberflächen, hygienische Reinigung und absolute Widerstandsfähigkeit zu gewährleisten. Digitale Mikroprozessorsteuerung mit 10 editierbaren Benutzerprogrammen (Vakuuumsatz, Extravakuu, Siegelzeit, Gasprozentatz), einschließlich Zyklus für Gläser und einstellbarem Begasungszyklus (MAP). Einfaches, externes Vakuu in Beuteln oder Behältern möglich. H2OUT-System zur Ölentfeuchtung serienmäßig. Das Display zeigt Alarmmeldungen an, wenn Fehlfunktionen erkannt werden (z.B. Ölinhaltungszyklus erforderlich). 2 PE-Füllplatten enthalten. Länge des Schweißbalkens 310mm. Einfacher Zugang für den Service durch aufklappbare Öffnung des Gehäuses. Optionaler Bluetooth-Etikettendrucker für HACCP-Konformität erhältlich.

Hauptmerkmale

- Tisch-Vakuuierer mit ölgeschmierter Vakuumpumpe.
- Kontrolle des Vakuuniveaus durch einen hochpräzisen Absolut-Vakuuensor, der keine Kalibrierung erfordert.
- 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 (Vakuu, zusätzliches Vakuu, Schweißzeit, Gasprozentatz).
- 1 Vakuuzyklus für Gläser/Behälter.
- 1 regulierbarer Entlüftungszyklus.
- 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.
- Vorbereitet für externes Vakuuieren von Behältern durch Anschluss eines speziellen Schlauchs an den Entlüftungsstutzen (als Ersatzteil erhältlich).
- 2 PE-Füllplatten im Lieferumfang enthalten.
- Schweißbleiste 310 mm, leicht abnehmbar für die Reinigung.
- Das Gerät ist für den Anschluss an ein Inertgassystem vorgerüstet.

Konstruktion

- Fertigung komplett aus Edelstahl
- Einfacher Zugang für die Wartung durch aufklappbare Öffnung des Gehäuses.

Optionales Zubehör

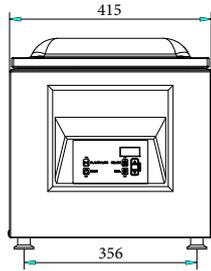
- Edelstahl-Schrägeinlage zum vakuuieren von Flüssigkeiten in Beutel für Modelle mit 310mm Balkenlänge PNC 650240
- Edeltisch mit Schrankfach und Rädern für Kammervakuuierer mit 410mm Schweißbalken PNC 650242

Genehmigung: _____

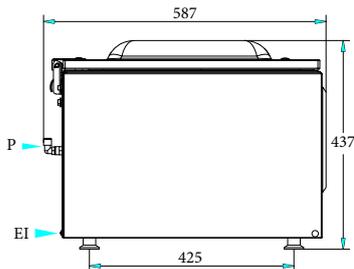


Vakuummiergeräte Tisch- Vakuummierer 12m³/h

Front

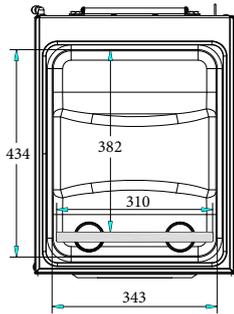


Seite

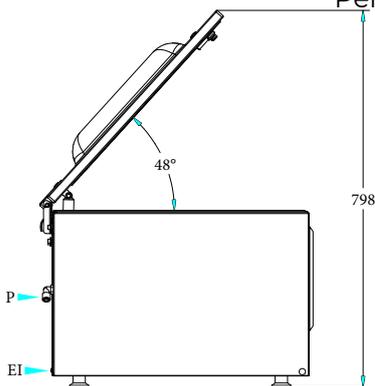


EI = Elektroanschluss

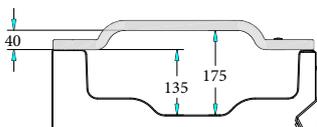
oben



Perspective



Other



Elektrisch

Netzspannung: 220-240 V/1N ph/50-60 Hz
Gesamt-Watt 0.7 kW

Schlüsselinformation

Anzahl Einlageplatten 2
Anzahl Gasdüsen 2
Außenabmessungen, Länge: 415 mm
Außenabmessungen, Tiefe: 587 mm
Außenabmessungen, Höhe: 437 mm
Nettogewicht (kg): 46.5
Beckeninhalt: 19 lt
Pumpe: 12 m³/h
Leistung: 19 kg
Schweißbalkenposition Front
Schweißbalkenlänge 310 mm
Maximale Kammerabmessung (Kammer +Deckel) 434 x 343 x 175 mm
Kammerabmessung 382 x 343 x 135 mm



Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Vakuummiergeräte
Tisch- Vakuummierer 12m³/h

2025.07.01