Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

Vakuumiergeräte
Tisch- Vakuumierer 12m3/h



602185 (DVP12D) Kammervakuumierer, Tischgerät mit digitaler Steuerung; Vakuumsensor*, Schweißbalkenlänge 310 mm, maximale Beutelgröße 300x400mm; Begasung (MAP); Stundenleitung 12m³/h; 2 PE-Einlegeplatten

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Kammervakuumierer, Tischgerät 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 Benutzerprogrammen (Vakuumprozentsatz, Extravakuum, Siegelzeit, Gasprozentsatz), einschließlich Zyklus für Gläser und einstellbarem Begasungszyklus (MAP). 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). 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-Vakuumierer mit ölgeschmierter Vakuumpumpe.
- Kontrolle des Vakuumniveaus durch einen hochpräzisen Absolut-Vakuumsensor, 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 (Vakuum, zusätzliches Vakuum, Schweißzeit, Gasprozentsatz).
- 1 Vakuumzyklus 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 Vakuumieren von Behältern durch Anschluss eines speziellen Schlauchs an den Entlüftungsstutzen (als Ersatzteil erhältlich).
- 2 PE-Füllplatten im Lieferumfang enthalten.
- Schweißleiste 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.

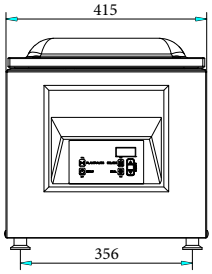
Optionales Zubehör

- Edelstahl-Schrägeinlage zum vakuumieren von Flüssigkeiten in Beutel für Modelle mit 310mm Balkenlänge — PNC 650240 ❑
- Edelstahltisch mit Schrankfach und Rädern für Kammervakuumierer mit 410mm Schweißbalken — PNC 650242 ❑

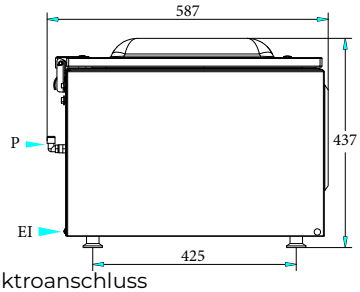
Genehmigung:

Vakuumiergeräte
Tisch- Vakuumierer 12m3/h

Front

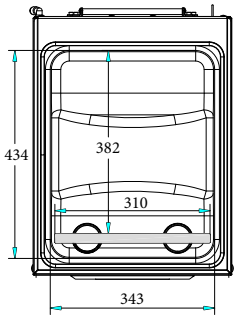


Seite

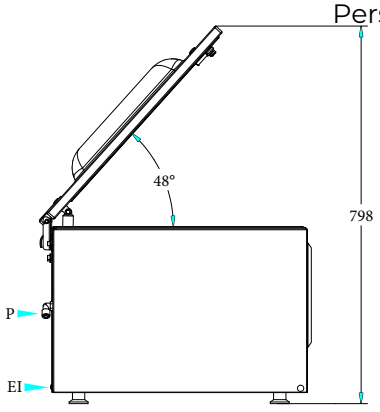


EI = Elektroanschluss

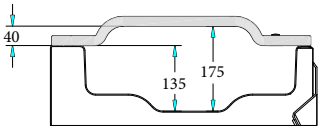
oben



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.

2026.10.16