Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

Vakuumiergeräte
Tisch- Vakuumierer 20m3/h



602187 (DVP20T)

Kammervakuumierer, Tischgerät mit Touch-Steuerung; Vakuumsensor*, Schweißbalkenlänge 410 mm, maximale Beutelgröße 400x450mm; Begasung (MAP); Stundenleitung 20m³/h; 3 PE-Einlegeplatten

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Tischmodell mit benutzerfreundlichem 5-Zoll-Touchscreen-Bedienfeld. 4 voreingestellte "Gourmet" -Zyklen (Pulver & Gewürze, Marinade in Beuteln, Marinade in Behältern, Saucen). 3 voreingestellte Zyklen 'Gasplus' mit Inertgasinjektion (zerbrechliche Lebensmittel). 4 Vakuumzyklus für Gläser und einstellbarem Begasungszyklus (MAP). 2 voreingestellte Zyklen für Konservierung und Sous-Vide-Kochen. 1 programmierbares Begasungsprogramm auf acht Vakuumphasen und acht Pausenphasen ("Degas"). 10 editierbare Anwenderprogramme (Vakuumprozentsatz, Abdichtungszeit, Gasanteil). ''Softair' langsame Luftrückführung am Ende des Zyklus, schonender für das Essen (Verformung vermeiden). Mit absolutem Vakuumsensor zur Vakuum-Regelung, garantiert ein perfektes Vakuum in allen Situationen, unabhängig von Luftdruck und atmosphärischen Bedingungen; keine Kalibrierung erforderlich. Hergestellt aus Edelstahl 304 AISI mit gewölbtem, transparentem PMMA-Plexiglasdeckel. Hydrogeformte Vakuumkammer aus einem Stück ohne Fugen und mit abgerundeten Ecken, um glatte Oberflächen, hygienische Reinigung und absolute Widerstandsfähigkeit zu gewährleisten. 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. Schweissbalkenlänge 410mm. 5 Anzeigesprachen: EN, FR, IT, DE, ES. 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.
- Benutzerfreundliche Schnittstelle dank eines 5-Zoll-Touchscreen-Bedienfelds aus gehärtetem Glas, das resistent gegen Flüssigkeiten, Feuchtigkeit, Schmutz und Staub ist.
- 5 Anzeigesprachen: EN, FR, IT, DE, ES.
- 10 editierbare Benutzerprogramme (Vakuum, zusätzliches Vakuum, Schweißzeit, Gasprozentsatz).
- 4 voreingestellte Zyklen (Gourmet) für die Lebensmittelverarbeitung.
- 3 voreingestellte Zyklen (Gasplus) mit Inertgaseinspritzung (für empfindliche/weiche Lebensmittel).
- 4 Vakuumierzyklen für Gläser/Behälter.
- 2 voreingestellte Zyklen für Konservierung und Sous-Vide-Garen.
- 1 programmierbares Entlüftungsprogramm auf acht Vakuumphasen und acht Pausenphasen (Degas).
- Softair langsame Luftrückführung am Ende des Zyklus, schonender für Lebensmittel (vermeidet Verformungen).
- 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).
- Inklusive 3 PE-Füllplatten.
- Dichtungsleiste 410 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.

Genehmigung:

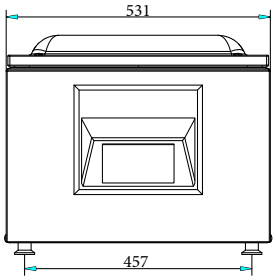
Optionales Zubehör

• Edelstahl-Schrägeinlage zum vakuumieren von Flüssigkeiten in Beutel für Modelle mit 410mm Balkenlänge	PNC 650241	❑
• Edelstahltisch mit Schrankfach und Rädern für Kammervakuumierer mit 410mm Schweißbalken	PNC 650242	❑
• Bluetooth-Etikettendruck; kompatibel zu allen neuen Dito Sama Vakuumverpackungsamschinen; für selbstklebende 50x60 mm Etiketten	PNC 650243	❑
• BRITISCHES NETZKABEL 2M (VAKUUM-PACKER)	PNC 650244	❑

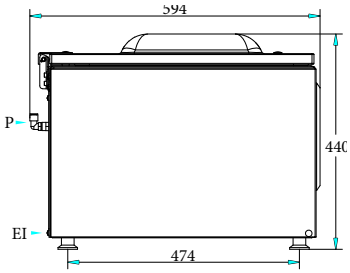
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Vakuumiergeräte
Tisch- Vakuumierer 20m3/h

Front

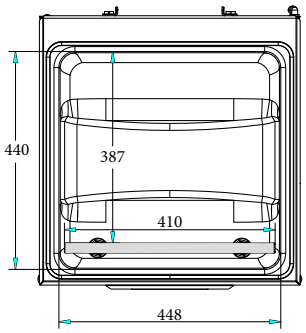


Seite

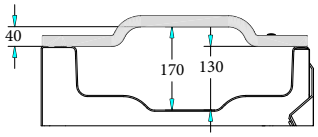


EI = Elektroanschluss

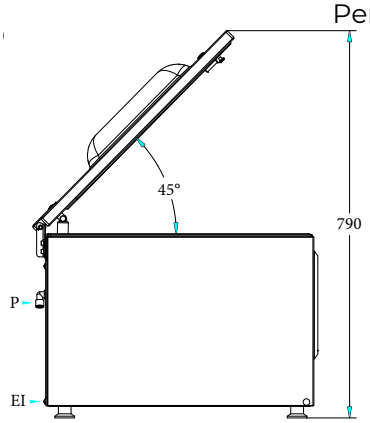
oben



Other



Perspective



Elektrisch

Netzspannung:	220-240 V/1N ph/50-60 Hz
Gesamt-Watt	0.9 kW

Schlüsselinformation

Anzahl Einlageplatten	3
Anzahl Gasdüsen	2
Außenabmessungen, Länge:	531 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	594 mm
Außenabmessungen, Höhe:	440 mm
Nettogewicht (kg):	62
Beckeninhalt:	25.2 lt
Pumpe:	20 m³/h
Schweißbalkenposition	Front
Schweißbalkenlänge	410 mm
Maximale Kammerabmessung (Kammer +Deckel)	440 x 448 x 170 mm
Kammerabmessung	387 x 448 x 130 mm

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

2026.10.16