Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

Vakuumiergeräte
Tisch- Vacuumierer 8m3/h



602184 (DVP08D) Kammervakuumierer, Tischgerät mit digitaler Steuerung; Vakuumsensor*, Schweißbalkenlänge 310 mm, maximale Beutelgröße 300x350mm; Stundenleitung 8m³/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), H2OUT-System zur Ölentfeuchtung serienmäßig. . 2 PE-Füllplatten enthalten.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, Extra-Vakuum, Schweißzeit).
- 1 Vakuumzyklus für Gläser/Behälter.
- 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.

Konstruktion

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

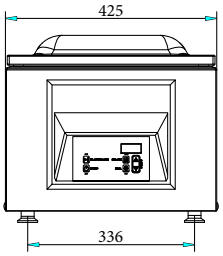
Optionales Zubehör

- Edelstahltisch mit Schrankfach und Rädern für Kammervakuumierer mit 310mm Schweißbalken — PNC 650239 ❑
- Edelstahl-Schrägeinlage zum vakuumieren von Flüssigkeiten in Beutel für Modelle mit 310mm Balkenlänge — PNC 650240 ❑
- Bluetooth-Etikettendruck; kompatibel zu allen neuen Dito Sama Vakuumverpackungsamschinen; für selbstklebende 50x60 mm Etiketten — PNC 650243 ❑
- BRITISCHES NETZKABEL 2M (VAKUUM-PACKER) — PNC 650244 ❑

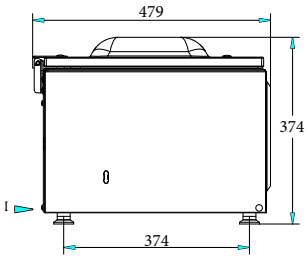
Genehmigung:

Vakuumiergeräte
Tisch- Vacuumierer 8m3/h

Front

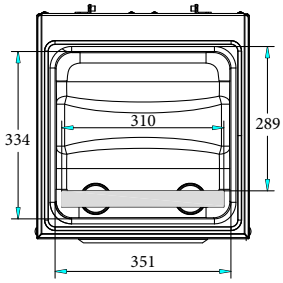


Seite

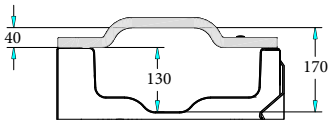


EI = Elektroanschluss

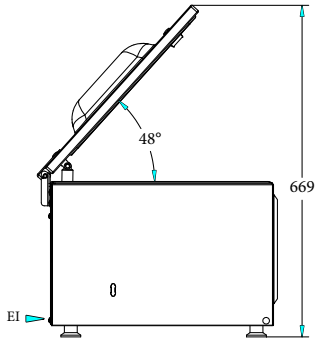
oben



Other



Perspective



Elektrisch

Netzspannung:	220-240 V/1N ph/50-60 Hz
Gesamt-Watt	0.6 kW

Schlüsselinformation

Anzahl Einlageplatten	2
Anzahl Gasdüsen	no gas
Außenabmessungen, Länge:	425 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	479 mm
Außenabmessungen, Höhe:	374 mm
Nettogewicht (kg):	35.5
Beckeninhalt:	14.1 lt
Pumpe:	8 m³/h
Schweißbalkenposition	Front
Schweißbalkenlänge	310 mm
Maximale Kammerabmessung (Kammer +Deckel)	334 x 351 x 170 mm
Kammerabmessung	289 x 347 x 130 mm

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