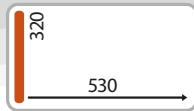
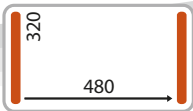


Unsere Tischmaschinenserie Max ist platzsparend und kompakt konstruiert. Die kontrollierte Reduzierung des Sauerstoffgehaltes gewährt sichere Lagerungs- und Transportbedingungen. Die Verarbeitung hochwertiger Einzelkomponenten und unsere langjährige Erfahrung in der Vakuumtechnik bilden die Grundlage für ein optimales Preis-Leistungsverhältnis.

Technische Daten

| | |
|----------------|--|
| Kammerinnenmaß | 580 x 350 x 180 mm |
| Siegellänge | 320 mm |
| Vakuumpumpe | 16 m³/h |
| Gewicht | 62 kg |
| Stromanschluss | 1 Phase, 230 V, 50 Hz (Sonderspannungen auf Anfrage) |

Schweißbalken Optionen



Digitalsteuerung Z 2000

Unsere digitale Steuerung Z 2000 ermöglicht die Einstellung der Parameter: Vakuum-, Gas- und Siegelzeit. Der Sauerstoffgehalt kann kontrolliert abgesenkt werden. Die Speicherfunktion ermöglicht eine einfache Bedienung und gewährt eine Reproduzierbarkeit Ihres Verpackungsergebnisses.



Konstruktion:

Im Fokus der Konstruktion steht die Reinigungsfreundlichkeit unserer Maschinen. Diese sind aus Edelstahl gefertigt. Die Vakuumkammern sind tief gezogen, die Schweißsysteme sind kabellos ausgeführt.



Schweißsystem

Unsere Hochdruckschweißsysteme eignen sich für alle handelsüblichen Vakuumbutel. Um unnötige Keimbelastungen zu vermeiden wird der Beutelüberstand abgetrennt. Wahlweise kann die Maschine mit einer Doppelschweißung ausgestattet werden.



Serviceprogramm:

Um Ihre Servicekosten zu senken und um Stillstandzeiten durch Wartungen zu vermeiden wurde besonderer Wert auf die Servicefreundlichkeit gelegt. Einzelkomponenten sind leicht zugänglich und gut sichtbar. Ein Serviceprogramm gewährleistet die Langlebigkeit Ihrer Vakuumpumpe.



Feuchtigkeitsschutz:

Die Konstruktion, Verarbeitung und Steuerung unserer Maschinen orientieren sich an den anspruchsvollen hygienischen Anforderungen der Lebensmittelindustrie.



Digitalsteuerung Z 2000

- Zeitgesteuerte digitale Steuerung Z 2000 mit großer Vakuumanzeige und leicht zu reinigender, wasserabweisender Oberfläche
- Quick-Stop für händische Flüssigkeitsverpackungen
- Sehr einfache Bedienung



Schweißsystem

- Doppelnaht- und Trennschweißung serienmäßig, Beutelüberstand kann abgerissen werden: Keimbildung und Geruchsbelastungen werden vermieden.
- Stecksystem für die Schweißbalken, sichere Befestigung ohne Kabel.



Kammer und Einlegeböden

- Robuste Technik in formschöner Verarbeitung aus Edelstahl höchster Qualität
- Einlegeplatten zur Niveauregulierung, formschöne Verarbeitung mit abgerundeten Ecken aus lebensmittelunbedenklichen PE Materialien
- Optimale Reinigung, konzipiert gemäß HACCP Richtlinien



Ausstattungsmerkmale

- Wechselstromausführung mit 230 V serienmäßig: zum flexiblen Anschließen an jede normale Steckdose.
- Dauerlauf-Servicetaste
- Acryldeckel mit Silikonlippendichtung und Verschlussmechanismus
- Erstausrüstung Verbrauchsmaterialien (Teflonband, Schweißdraht) inklusive
- Hochwertige Busch-Vakuumpumpe



Optionen / Zubehör

- Begasungseinrichtung für Schutzgasatmosphäre
- Zusätzlicher Schweißbalken rechts
- Fahrbarer Unterwagen aus Edelstahl mit Beutelablagefach
- Schrägeinsatz zur Flüssigkeitsverpackung
- Absaugvorrichtung für Gastro-Norm-Behälter
- Sonderzubehör

Helmut Boss Verpackungsmaschinen KG

Zum Wingert 5
61352 Bad Homburg

Tel. +49 (0) 61 72/ 45 70 97
Fax +49 (0) 61 72/ 44 13 9

info@vacuum-boss.com
www.vacuum-boss.com