



Pakowarka próżniowa - listwowa, listwa zgrzewająca 410mm, 570x263x(H)150mm | Hendi 975374

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 975374

Cechy produktu

Długość (mm): 570

Szerokość (mm): 263

Wysokość (mm): 150

Długość listwy zgrzewającej (mm): 410

Waga netto (kg): 4.87

Moc wejściowa (W): 550

Oficjalna dystrybucja: Hendi

Pakowarka próżniowa listwowa HENDI Kitchen Line 410 mm – 550 W

Profesjonalna pakowarka próżniowa listwowa HENDI Kitchen Line przeznaczona do pakowania produktów spożywczych oraz nieżywnościowych (z wyjątkiem płynów). Urządzenie umożliwia szybkie usuwanie powietrza z worków próżniowych oraz ich szczelne zgrzewanie, co znacząco wydłuża trwałość produktów, chroni je przed utlenianiem oraz ułatwia przechowywanie i transport.

Pakowarka wyposażona jest w **wydaźną pompę wibracyjną** o wydajności **16 l/min** oraz **listwę zgrzewającą o długości 410 mm**. Urządzenie współpracuje z workami moletowanymi i posiada intuicyjny panel sterowania, który umożliwia wygodne zarządzanie procesem pakowania.

Najważniejsze cechy urządzenia

Listwa zgrzewająca 410 mm

Pozwala na pakowanie większych porcji produktów i stosowanie szerokich worków próżniowych.

Pompa wibracyjna 16 l/min

Zapewnia szybkie i skuteczne wytwarzanie próżni podczas pakowania produktów.

Regulacja czasu zgrzewania

Możliwość ustawienia czasu zgrzewania w zakresie **0–6 s** w zależności od rodzaju worka.

Funkcja pulsacyjnej próżni

Pozwala kontrolować proces pakowania delikatnych produktów.

Funkcja marynowania

Próżnia przyspiesza proces marynowania produktów spożywczych.

Automatyczne wyłączenie

Urządzenie wyłącza się automatycznie po **10 minutach bezczynności**.

Konstrukcja i obsługa

Obudowa urządzenia wykonana jest ze **stali nierdzewnej**, co zapewnia trwałość oraz odporność na intensywne użytkowanie w warunkach gastronomicznych. **Uszczelka pokrywy** gwarantuje szczelność podczas pracy, co pozwala utrzymać stabilny proces pakowania.

Urządzenie posiada **łatwy w obsłudze panel sterowania** oraz dodatkowe przyciski szybkiego startu, wytwarzania próżni i zgrzewania umieszczone bezpośrednio na uchwycie.

Pakowarka przeznaczona jest do pracy z **workamiioletowanymi**. Istnieje możliwość montażu przystawki **970638**, która umożliwi korzystanie z worków w rolce.

Urządzenie **nie jest przeznaczone do pracy ciąglej** i powinno być używane w cyklach roboczych zgodnych z zaleceniami producenta.

Zastosowanie w gastronomii

Pakowarki próżniowe są powszechnie stosowane w profesjonalnych kuchniach restauracyjnych, hotelach, firmach cateringowych oraz zakładach przetwórstwa żywności. Umożliwiają przygotowywanie produktów do przechowywania, transportu oraz gotowania metodą sous-vide.

- pakowanie mięsa i ryb
 - przechowywanie świeżych produktów
 - porcjowanie półproduktów
 - przygotowanie produktów do sous-vide
 - pakowanie produktów nieżywnościowych
-

Dane techniczne

Model
Typ produktu
EAN 369975374
Długość listwy zgrzewającej
Wydajność pompy
Napięcie

Częstotliwość
Moc
Długość
Szerokość
Wysokość
Wygląd
Materiał obudowy
Programowalny
Wymagana instalacja przez elektryka
Wodki jadalne