

Pakowarka próżniowa – listwowa, HENDI, Kitchen Line, listwa zgrzewająca 420 mm, 230V/550W, 570x263x150mm HENDI 975374

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 975374

Cechy produktu

Długość (mm): 570
Szerokość (mm): 263
Wysokość (mm): 150
Waga netto (kg): 4.87
Moc wejściowa (W): 550
Napięcie (V): 230
Długość listwy zgrzewającej (mm): 410
Linia produktów: Kitchen Line

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 **wydajną 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 wyłączanie
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 **workami moletowanymi**. Istnieje możliwość montażu przystawki **970638**, która umożliwia korzystanie z worków w rolce.

Urządzenie **nie jest przeznaczone do pracy ciągłej** 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

Marka	
Linia produktu	
EAN	5903369975374
Długość listwy zgrzewającej	410 mm
Wydajność pompy	20 l/min

Napięcie	230 V
Częstotliwość	50 Hz
Moc	10 W
Długość	70 cm
Szerokość	56 cm
Wysokość	50 cm
Waga netto	4,87 kg
Materiał obudowy	Metal
Programowalny	Nie
Wymagana instalacja przez elektryka	Nie
Rodzaj wtyku	Okrągłe