



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

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 **workami moletowanymi**. Istnieje możliwość montażu przystawki **970638**, która umożliwia 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

Łączalność

Moc

Długość

Szerokość

Wysokość

Waga netto

Materiał budowy

Programowalny

Wymagana instalacja przez elektryka

Wodki jadalne