

**Fit für die
Gastronomie**

PROFESSIONELLE VAKUUM- VERPACKUNGSMASCHINEN

 ORIGINAL
HENKELMAN[™]
VACUUM SYSTEMS





Titaniumlaan 10
5221 CK 's-Hertogenbosch
Niederlande

+31 73 621 36 71
info@henkelman.com
www.henkelman.com



HenkelmanVacuum

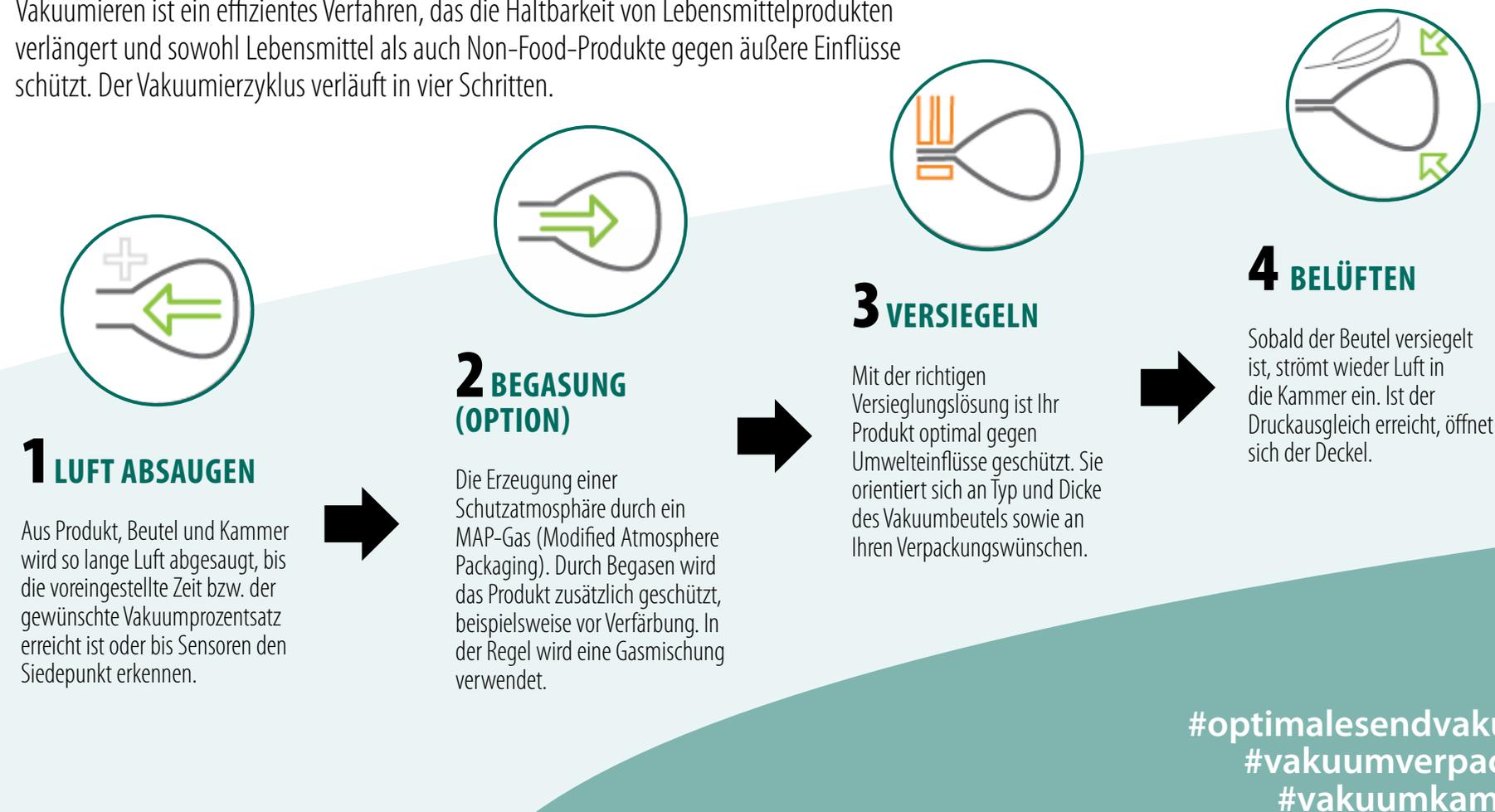
Inhalt

INNO-
VATION

Vakuumierzyklus	04	Ein Muss für das Sous-vide Garen	18
Henkelman Steuerung	05	Marlin-Reihe	20
Neue Reihe: Neo Mit Touchpanel und App	06	Jumbo-Reihe	22
Warum Lebensmittelprodukte vakuum verpacken?	08	Toucan-Reihe	25
Boxer-Reihe	10	Versiegelungssysteme Begasung & Belüftung	26
Chef's Choice Küchenchef Metin Calis	13	Zubehör	28
ACS-Steuerung (Advanced Control System) Optionen & Funktionen	14	Easy-Clean-Konzept	29
Lynx-Reihe	16	Über Henkelman	30

Vakuumierzyklus

Vakuumieren ist ein effizientes Verfahren, das die Haltbarkeit von Lebensmittelprodukten verlängert und sowohl Lebensmittel als auch Non-Food-Produkte gegen äußere Einflüsse schützt. Der Vakuumierzyklus verläuft in vier Schritten.



Steuerung

Damit ein optimales und vollständiges Endvakuum erreicht werden kann, ist es unerlässlich, den Vakuumierzyklus zu überprüfen und zu steuern. Mit der Henkelman-Technologie sind Sie in der Lage, den Vakuumierzyklus auf drei unterschiedliche Arten zu kontrollieren.



ZEITSTEUERUNG

Wird für den Vakuumierzyklus eine bestimmte Zeit voreingestellt, stoppt die Maschine nach Ablauf dieses Zeitraums mit dem Absaugen der Luft. Ein perfektes System für alle Standardansprüche beim professionellen Verpacken.



SENSORSTEUERUNG

Möchten Sie, dass Ihre Maschine ein bestimmtes Endvakuum in der Kammer misst? Dank der Funktion Sensor Control endet der Vakuumierzyklus genau dann, wenn der voreingestellte Vakuumprozentsatz erreicht wurde.



DAMPFSENSOR

Wasserhaltige und flüssige Produkte wie Suppen und Saucen erreichen während des Vakuumierzyklus' schnell den Siedepunkt. Senkt man den Kammerdruck unter den normalen Luftdruck ab, fangen Flüssigkeiten bereits bei Zimmertemperatur an zu sieden und kalte Produkte werden gekocht. Die Sensorfunktion erkennt unmittelbar und zuverlässig den aus dem flüssigen Produkt entweichenden Dampf. Signalisiert der Sensor, dass der Siedepunkt erreicht ist, stoppt die Maschine mit dem Absaugen der Luft und beginnt mit der Versiegelung des Beutels. So werden Schäden an Produkt und Maschine verhindert.



1 PROGRAMMIERPANEL

- 1 Programm
- Zeitsteuerung



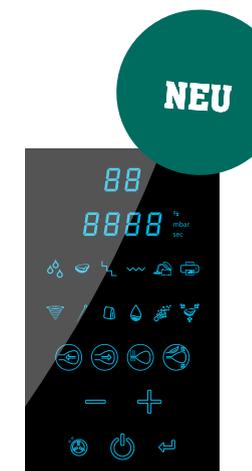
DIGITALE STEUERUNG

- 10 Vorwahlprogramme
- Zeitsteuerung
- Optionen: Sensorsteuerung, Dampfsensor



ACS-STEUERUNG

- Advanced Control System (ACS)
- 20 Programmspeicher
- Einstellen der Standardsensoren
- Optionen: Dampfsensor



TOUCH-STEUERUNG

- 20 Programmspeicher
- Standardmäßige Sensorsteuerung
- Programmieren über Fernsteuerung
- Nur bei den NEO-Modellen

Neo

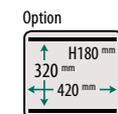
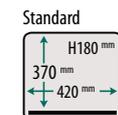
Mit seinen neuen Neo-Baureihen hebt Henkelman die Vakuum-Verpackungstechnologie auf die nächste Stufe. Innovative Technologie mit zusätzlicher Funktionalität. Intelligent. Vollständige Optionspalette. Und last but not least: Das moderne Design macht diese Modelle zu wahren Blickfängern.

„Die Grundfunktionen können auf der Maschine bedient werden. Weitere Funktionen lassen sich mit der VacAssist-App programmieren.“

Neo



NEO 42

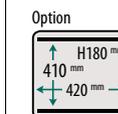
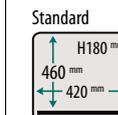


PUMPENKAPAZITÄT 21 m³/h
MASCHINENZYKLUS 15–35 Sek
KAMMERABMESSUNGEN
370 x 420 x 180 mm
MASCHINENABMESSUNGEN
544 x 499 x 461 mm
SCHWEISSLEISTE 420 mm
GEWICHT 64 kg
SPANNUNG 230V-1-50Hz
ANSCHLUSSWERT 0,75–1,0 kW

STANDARD
TOUCH-STEUERUNG MIT
SENSORSTEUERUNG,
DOPPELSCHWEISSUNG/
TRENNSCHWEISSUNG/
BREITSCHWEISSUNG (8 MM),
SOFT-AIR, BLUETOOTH

OPTIONAL
DAMPFSENSOR, BEGASUNG,
1-2-TRENNSCHWEISSUNG,
2 SCHWEISSLEISTEN

NEO 42XL



PUMPENKAPAZITÄT 21 m³/h
MASCHINENZYKLUS 20–40 Sek
KAMMERABMESSUNGEN
460 x 420 x 180 mm
MASCHINENABMESSUNGEN
637 x 499 x 466 mm
SCHWEISSLEISTE 420 mm
GEWICHT 72 kg
SPANNUNG 230V-1-50Hz
ANSCHLUSSWERT 0,75–1,0 kW

STANDARD
TOUCH-STEUERUNG MIT
SENSORSTEUERUNG,
DOPPELSCHWEISSUNG/
TRENNSCHWEISSUNG/
BREITSCHWEISSUNG (8 MM),
SOFT-AIR, BLUETOOTH

OPTIONAL
DAMPFSENSOR, BEGASUNG,
1-2-TRENNSCHWEISSUNG,
2 SCHWEISSLEISTEN

APP

Auf der Neo können die Grundfunktionen programmiert werden. Für die Überwachung aller anderen Optionen und Funktionen hat Henkelman die VacAssist-App entwickelt, die kostenlos im App Store und bei Google Play erhältlich ist. Einfach im Gebrauch bietet sie Ihnen umfassende Unterstützung für einen effizienten Verpackungsablauf.

APP-FUNKTIONALITÄTEN

- Programmnamen und Etiketten definieren
- Einstellungen überwachen
- Optionen und Funktionen aktivieren und deaktivieren
- HACCP-Protokollierung
- Kabellose Druckereinstellungen



Die aufgeführten Maschinenabmessungen beziehen sich auf Länge x Breite x Höhe. Andere Spannungen auf Wunsch verfügbar. Schweiß- und Druckfehler vorbehalten.

Warum Lebensmittel Vakuum verpacken

Es ist möglich, aus Lebensmittel, Beutel und Kammer bis zu 99,8 Prozent Luft abzusaugen. Dies erfordert jedoch eine professionelle Vakuumverpackungsmaschine.

1 VERLÄNGERN SIE DIE HALTBARKEIT IHRER LEBENSMITTEL

Durch das Vakuumieren von Lebensmitteln verlangsamt sich das Bakterienwachstum und verlängert sich die Haltbarkeit, was Ihnen die Möglichkeit gibt, diese Produkte über einen längeren Zeitraum zu verwenden, zu verkaufen bzw. zu servieren.

2 QUALITÄT SICHERN, SICHERHEIT VERBESSERN

Hermetisch versiegelte Beutel verhindern die Kontamination Ihrer Produkte durch Umgebungseinflüsse und verbessern so die Lebensmittelsicherheit. So lässt sich nicht nur Kontamination vermeiden, das Produkt ist gleichzeitig auch gegen Austrocknung, Gefrierbrand und Schimmel geschützt.

3 LAGERUNG UND PORTIONKONTROLLE OPTIMIEREN

Sie können unterschiedliche Lebensmittelgruppen effizient nebeneinander aufzubewahren und so die zur Verfügung stehenden, kostspieligen Lagerkapazitäten optimal auszuschöpfen. Produkte können sich nicht gegenseitig verderben, Aromen abgeben oder kontaminieren! Dank der verlängerten Produkthaltbarkeit können saisonale Produkte beispielsweise auch in größeren Mengen eingekauft werden.

4 PROFESSIONELLE PRÄSENTATION, ERFÜLLT HACCP-NORMEN

Vom Einkauf über die Vorbereitung zur Präsentation. Eine Vakuumverpackung gewährleistet, dass das Produkt immer so frisch und so professionell wie möglich präsentiert werden kann. Dazu kommen wichtige Aspekte wie Hygiene und die Erfüllung der Lebensmittelsicherheitsstandards.

5 EIN MUSS FÜR DAS SOUS-VIDE GAREN

Sous-vidé Garen oder Vakuumgaren bietet eine Reihe von Vorteilen. Durch den Einsatz einer Vakuummaschine von Henkelman gewährleisten Sie, dass Ihre Produkte und Gerichte für das Sous-vidé Garen sicher und korrekt verpackt sind.

#haltbarkeitverlaengern
#hochwertigelebensmittel
#aromen #vitamine
#keingewichtsverlust
#keinabfall
#keingefrierbrand
#keineaustrocknung
#keinekontaminatio
#lebensmittelsicherheit
#haccp #sousvide
#vakuumgaren

Boxer

Voll ausgestattete Reihe mit vollständigem Angebot zum Vakuumieren von unterschiedlichsten Lebensmittelprodukten in allen Größen und Maßen. Die Tischmodelle der Boxer-Reihe gewährleisten einfaches und sicheres Vakuumieren. Die standardmäßig bei jedem Boxer-Tischmodell vorhandene Vorwahlprogrammierung ermöglicht es Ihnen, bis zu 10 unterschiedliche Vakuumierprogramme zu speichern.

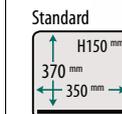


„Hinsichtlich Zuverlässigkeit und Bedienungskomfort kann der Boxer-Reihe von Henkelman so schnell nichts das Wasser reichen.“

Boxer



BOXER 30/35

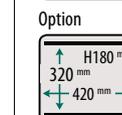
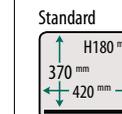


PUMPENKAPAZITÄT
8 m³/h (B30), 16 m³/h (B35)
MASCHINENZYKLUS
25-45 Sek (B30), 15-35 Sek (B35)
KAMMERABMESSUNGEN
370 x 350 x 150 mm
MASCHINENABMESSUNGEN
551 x 450 x 367 mm (B30)
550 x 450 x 405 mm (B35)
SCHWEISBLEISTE 350 mm
GEWICHT 46 kg (B30), 52 kg (B35)
SPANNUNG 230V-1-50Hz
ANSCHLUSSWERT
0,40 kW (B30), 0,55 kW (B35)

STANDARD
ZEITSTEUERUNG, DOPPEL/TRENN/
BREITSCHWEIBUNG (8 MM), SOFT AIR

OPTIONAL
SENSORSTEUERUNG,
DAMPFSENSOR, ACS-STEUERUNG,
BEGASUNG, 1-2 TRENNSCHWEIBUNG

BOXER 42



Option ACS-Steuerung

PUMPENKAPAZITÄT 21 m³/h
MASCHINENZYKLUS 15-35 Sek
KAMMERABMESSUNGEN
370 x 420 x 180 mm
MASCHINENABMESSUNGEN
530 x 490 x 440 mm
SCHWEISBLEISTE 420 mm
GEWICHT 64 kg
SPANNUNG 230V-1-50Hz
ANSCHLUSSWERT 0,75 - 1,0 kW

STANDARD
ZEITSTEUERUNG, DOPPEL/TRENN/
BREITSCHWEIBUNG (8 MM),
SOFT AIR

OPTIONAL
SENSORSTEUERUNG,
DAMPFSENSOR, ACS-STEUERUNG,
BEGASUNG,
1-2 TRENNSCHWEIBUNG,
2 SCHWEISBLEISTEN

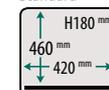
Die aufgeführten Maschinenabmessungen beziehen sich auf die in der Kammer verfügbaren Nutzraum (Länge x Breite x Höhe).

Boxer



BOXER 42XL

Standard



Option



PUMPENKAPAZITÄT 21 m³/h
MASCHINENZYKLUS 15-35 Sek
KAMMERABMESSUNGEN
 460 x 420 x 180 mm
MASCHINENABMESSUNGEN
 615 x 490 x 440 mm
SCHWEIBLEISTE 420 mm
GEWICHT 72 kg
SPANNUNG 230V-1-50Hz
ANSCHLUSSWERT 0,75 - 1,0 KW

STANDARD
 ZEITSTEUERUNG, DOPPEL/TRENN/
 BREITSCHWEIBUNG (8 MM),
 SOFT AIR

OPTIONAL
 SENSORSTEUERUNG,
 DAMPFSSENSOR, ACS-STEUERUNG,
 BEGASUNG,
 1-2 TRENNSCHWEIBUNG,
 2 SCHWEIBLEISTEN

Mit einer
 ACS-Steuerung
 und einem
 Etikettendrucker
 lässt sich der
 Boxer perfekt
 upgraden.



BOXER 52/62

B52 standard



B62 standard



Mit
 ACS-Steuerung

PUMPENKAPAZITÄT 21 m³/h
MASCHINENZYKLUS 15-35 Sek
KAMMERABMESSUNGEN
 410 x 520 x 180 mm (B52)
 360 x 620 x 180 mm (B62)
MASCHINENABMESSUNGEN
 530 x 700 x 440 mm
SCHWEIBLEISTEN
 410 mm (B52), 620 mm (B62)
GEWICHT 81 kg
SPANNUNG 230V-1-50Hz
ANSCHLUSSWERT 0,75 - 1,0 KW

STANDARD
 ZEITSTEUERUNG, DOPPEL/TRENN/
 BREITSCHWEIBUNG (8 MM),
 SOFT AIR

OPTIONAL
 SENSORSTEUERUNG,
 DAMPFSSENSOR, ACS-STEUERUNG,
 BEGASUNG,
 1-2 TRENNSCHWEIBUNG

Die aufgeführten Maschinenabmessungen beziehen sich auf den in der Kammer verfügbaren Nutzraum (Länge x Breite x Höhe). Andere Spannungen auf Wunsch verfügbar. Schweiß- und Druckfehler vorbehalten.

Chef's choice

„Henkelman ist das bedingungslos zuverlässigste Produkt mit der besten Qualität auf dem Markt. Überzeugt hat mich außerdem die Lebensdauer, der Bedienungskomfort und das Design. Das ist innovative Freiheit, das seines Gleichen sucht.“

Küchenchef Metin Calis

MADE IN GERMANY, INSPIRED BY ISTANBUL. METIN CALIS IST EINER DER ERSTEN TÜRKISCHEN KÖCHE IN DER DEUTSCHEN STERNEGASTRONOMIE. HEUTZUTAGE IST ER AKTIV ALS PROFIKOCH, PATISSIER UND GRILLER BEI KULINARISCHEN VERANSTALTUNGEN.

WWW.METINCALIS.DE

ACS-Steuerung

Sie ist fortschrittlich. Sie ist die nächste Generation. Sie ist die Zukunft der Steuerungen. Die ACS-Steuerung von Henkelman ist mehr als nur eine Steuerung. Das Advanced Control System beinhaltet einzigartige Einstellungsmöglichkeiten, spezielle Optionen und intelligente Funktionen, die der Profi-Gastronomie mehr Werkzeuge an die Hand geben.

STANDARDFUNKTIONEN

1 LCD PANEL

- Vollfarbiger, 4,7 Zoll LCD-Bildschirm
- Alphanumerisches Display
- Standardausführung in 5 Sprachen, weitere Sprachen optional
- Vakuumierzyklus-Animation
- Aktuelle(s) Datum/Uhrzeit

2 20 PROGRAMME

- Personalisiert und computerprogrammierbar
- Eingabe des Produktnamen
- Datenimport und -export

3 STANDARDMÄSSIGE SENSORSTEUERUNG

- Erkennt voreingestellten Vakuumpromozentsatz in der Kammer, angezeigt in Mbar, hPa oder %

4 SICHERER ZUGANG

- Mehrstufiger Zugang (Fachhändler, Besitzer, Bediener) mit unterschiedlichen Benutzerrechten
- Für zuverlässige Sicherheit

5 MASSGESCHNEIDERTE SOFTWARE

- Lässt sich in das Unternehmenslogo eines Fachhändlers integrieren.

6 USB-SCHNITTSTELLE

- Programme über USB hochladbar

7 DRUCKERKOMPATIBEL

- Kompatibel mit einem Thermo-Etikettendrucker, um Produktname, Verpackungs- und Haltbarkeitsdatum, Lagertemperatur und Gasmischung direkt aufzudrucken

8 ERFÜLLT HACCP-NORMEN

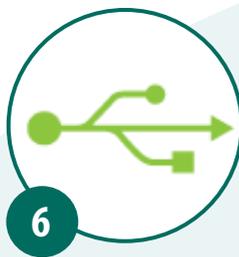
- Möglichkeit Wartungsarbeiten und die Wartungshistorie der Maschine einzuloggen und zu exportieren.
- Zugang auf Händlerniveau
- Servicedatenspeicherung

9 WARTUNG UND INSTANDHALTUNG

- Detaillierte Ölwarnanzeige (Möglichkeit zum Ausschalten, Betriebswiederaufnahme nur durch den Fachhändler)
- Pumpenreinigungsprogramm mit Wartungsalarm

10 GATE CHECK / WARTUNGSLARM

- Einfaches Diagnostik-/Service-Tool Gate Check (Zugang mit Händler-Benutzerrechten) Über das Steuerungspanel kann man die Maschine einen beliebigen Schritt des Vakuumierzyklus gesondert ausführen lassen.



FUNKTIONEN



STUFENVAKUUM

Um sicher zu stellen, dass die im Lebensmittelprodukt eingeschlossene Luft vollständig angesaugt ist, bietet sich das sequentielle Vakuumieren an. Die Funktion saugt Luft ab, lässt den Zyklus pausieren, saugt erneut Luft ab, pausiert wieder usw. Geeignet für Produkte, die hohe Mengen an Luft enthalten.



RED MEAT

By means of small and fast injections of air, the Red meat function stops the degassing of the meat moisture during the seal phase. This prevents the formation of air chambers in the vacuum package. The Red meat function generates a significant improvement of the quality and the shelf life of red meat.



ROTFLEISCH-PROGRAMM

Mit kurzen, stossartigen Luftspritzungen während des Versiegelungsschrittes verhindert das Rotfleischprogramm, dass Fleischsaft austritt und Fleischgase entweichen. Auch eingeschlossene Luftblasen lassen sich so vermeiden. Das Rotfleischprogramm gewährleistet eine deutliche Verbesserung der Produktqualität und der Haltbarkeit von rotem Fleisch.



FLEISCHREIFUNG

Mit dieser Funktion lässt sich in der Vakuumkammer über einen gewünschten Zeitraum (maximal 30 Minuten) ein bestimmtes Vakuum aufrechterhalten. Die kontinuierliche Druckdifferenz zwischen den Zellen des Produkts und dem Kammerdruck führt zu einem allmählichen Aufbrechen der Zellstruktur. Je mehr die Gewebefasern ihre ursprüngliche Struktur verlieren, desto zarter wird das Fleisch.



WECKGLÄSER

Mit der Weckgläser-Funktion lassen sich Weckgläser und Vakuumbehälter in Sekundenschnelle per Knopfdruck vakuumieren. Stellen Sie die Gläser oder Vakuumbehälter mit verschlossenem Deckel in die Vakuumkammer, wählen Sie die Weckgläser-Funktion und schließen Sie den Deckel der Maschine. Mit dieser Funktion wird jedes Glas oder Behälter auf einem maximalen Endvakuum von 99,8% vakuumiert. Zykluszeit ist extrem kurz weil dabei das Schweißsystem und auch das SoftAir nicht aktiviert wird.

OPTIONEN



DAMPFSENSOR

Verhindert, dass wasserhaltige oder flüssige Produkte während des Vakuumierzyklus den Siedepunkt überschreiten. Signalisiert der Sensor, dass der Siedepunkt erreicht ist, stoppt die Maschine mit dem Absaugen der Luft und beginnt mit der Versiegelung des Beutels. Wichtigste Vorteile: kein Verlust von Flüssigkeit, Gewicht oder Aroma, schützt sowohl Produkt als auch Pumpe und Kammer, keine Austrocknung durch Kochen, optimierte Zykluszeit.



HIGH TEMP

Die High-Temp-Option ist nur bei den Modellen der Lynx-Reihe verfügbar. Sie ermöglicht das Vakuumverpacken von Lebensmittelprodukten bei Temperaturen ab 65 °C in Vakuumierbeuteln.

Lynx

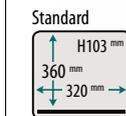
Designt von und für Küchenchefs mit allerhöchsten Ansprüchen. Die ACS-Steuerung von Henkelman mit Speichermöglichkeit für 20 Programme, Vollfarbbildschirm und einer großen Vielfalt an Funktionen gehört zur standardmäßigen Ausstattung. Die Tischmodelle der Lynx-Reihe erfüllen die HACCP-Normen und sind kompatibel mit einem Thermo-Etikettendrucker, der direkt Etiketten ausdruckt. Nutzen Sie alle Möglichkeiten, die eine Vakuumverpackungsmaschine bieten kann - und sogar noch mehr!

“Die Lynx-Reihe von Henkelman erweitert definitiv die Anzahl Ihrer Küchenutensilien.”

Lynx



LYNX 32

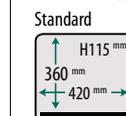


PUMPENKAPAZITÄT 8 m³/h
MASCHINENZYKLUS 15-30 Sek
KAMMERABMESSUNGEN
 360 x 320 x 103 mm
MASCHINENABMESSUNGEN
 530 x 390 x 380 mm
SCHWEIBLEISTE 320 mm
GEWICHT 43 kg
SPANNUNG 230V-1-50HZ
ANSCHLUSSWERT 0,5 kW

STANDARD
 SENSORSTEUERUNG,
 ACS-STEUERUNG,
 DOPPEL/TRENN/BREITSCH-
 WEIBUNG (8 MM), SOFT AIR

OPTIONAL
 DAMPFSENSOR, BEGASUNG,
 HIGH TEMP,
 1-2 TRENNSCHWEIBUNG

LYNX 42



Standardausführung mit ACS-Steuerung
 Optional: Etikettendrucker

PUMPENKAPAZITÄT 16 m³/h
MASCHINENZYKLUS 15-30 Sek
KAMMERABMESSUNGEN
 360 x 420 x 115 mm
MASCHINENABMESSUNGEN
 530 x 490 x 395 mm
SCHWEIBLEISTE 420 mm
GEWICHT 55 kg
SPANNUNG 230V-1-50Hz
ANSCHLUSSWERT 0,7 kW

STANDARD
 SENSORSTEUERUNG,
 ACS-STEUERUNG,
 DOPPEL/TRENN/BREITSCH-
 WEIBUNG (8 MM), SOFT AIR

OPTIONAL
 DAMPFSENSOR, BEGASUNG,
 HIGH TEMP,
 1-2 TRENNSCHWEIBUNG

Die aufgeführten Maschinenabmessungen beziehen sich auf den in der Kammer verfügbaren Nutzraum (Länge x Breite x Höhe).

Sous-vide Garen

Das Sous-vide Garen oder auch Vakuumgaren ist ein effizientes Verfahren, mit dem sicher gestellt werden kann, dass jedes beliebige Produkt bei exakt der gewünschten, konstanten Temperatur gegart wird.

VORTEILE

- Durchgehend hohe Qualität
- 100 Prozent natürliche, gesunde Kochtechnik
- Deutliche Zeitersparnis
- Kosteneffiziente Kochtechnik
- Optimierte Küchenorganisation
- Geeignet für kleine und große Gruppen
- Optimale Hygiene

#georgepralus #kochtechnik
#niedrigtemperatur #leichteskochen
#vakuumverpacken #vakuumgaren

HAUPTSCHRITTE

Vakuumverpackte Lebensmittel bei einer konstant niedrigen Temperatur garen - das ist das Prinzip des Sous-vide Garens. Es erfolgt in vier Hauptschritten: Vorbereitung, Vakuum verpacken, Kochen und Abkühlen.



VORBEREITUNG

Bereiten Sie die Portionen vor, die Sie zubereiten möchten. Schneiden Sie Fleisch oder Fisch in Stücke, schälen Sie Früchte und ggf. Gemüse und geben Sie alles in einen Vakuumbutel. Ganz nach Geschmack. Achten Sie darauf, dass dieser nur korrekt im Vakuumkammer eingelegt wird.

#fleisch #fisch #gemüse #obst
#frischeprodukte #fettreduziert
#zusatzfrei #frischekraeuter
#geschmackvoll #gesund

VERPACKEN

Durch die Nutzung der Funktionen Zeitsteuerung, Sensorsteuerung oder Dampfsensor lässt sich gewährleisten, dass Lebensmittel richtig vakuumverpackt werden. Falls Ihre Maschine über eine ACS-Steuerung verfügt, können Sie für spezielle Anwendungsgebiete auch auf Zusatzfunktionen wie Marinieren zurückgreifen.

#marinieren #rotfleisch
#keinabfall #haccp
#portionskontrolle

KOCHEN

Legen Sie die vakuumverpackten Lebensmittel in ein Wasserbad oder in den Backofen und lassen Sie sie bei konstanter Temperatur garen. Servieren Sie entweder die Speisen direkt im Anschluss oder verleihen Sie Ihnen durch kurzes Schwenken in einer Pfanne ein köstliches Röstaroma. Sollen die Speisen nicht sofort serviert werden, achten Sie darauf, dass Sie die Beutel vor dem Lagern erst abkühlen lassen.

#vakuumgaren
#sousvide

ABKÜHLEN

Ein wichtiger Schritt beim Sous-vide Garen ist das Abkühlen der fertigen vakuumverpackten Lebensmittel. Die natürliche Variante wäre, sie einfach bei Zimmertemperatur eine Weile liegen zu lassen. Mit einem Schockfroster lässt sich die Abkühlung allerdings auch beschleunigen. Befolgen Sie unabhängig von der Methode in jedem Falle die Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit.

#abkühlen #schockfroster
#lebensmittelsicherheit #haccp



SERVIEREN

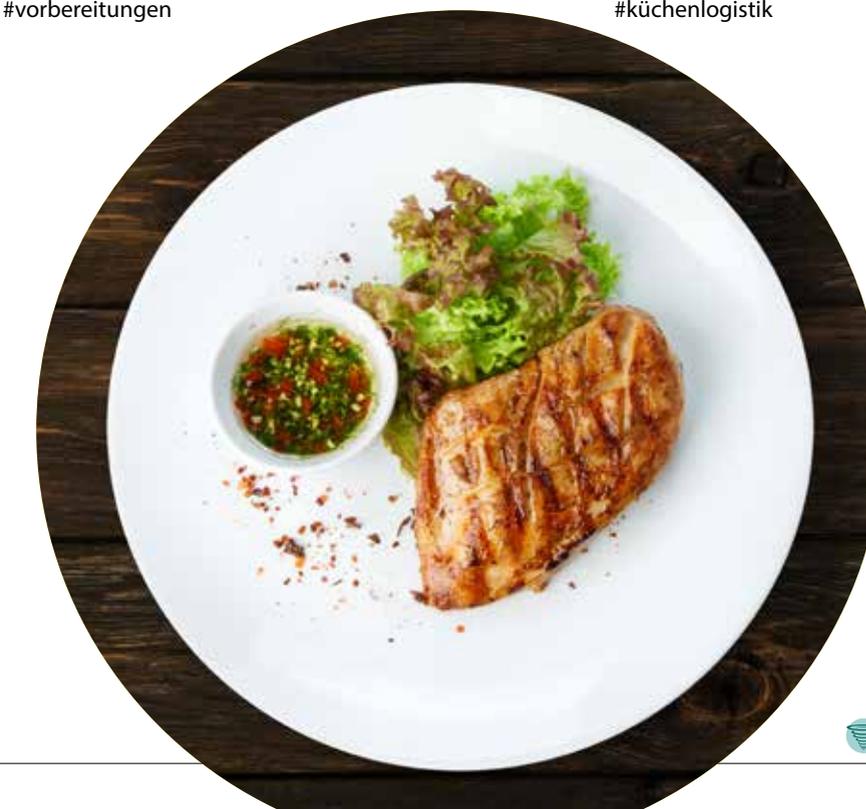
Und schließlich kann das Abendessen aufgetischt werden. Und zwar allen Gästen gleichzeitig. Fantastische Qualität, fantastischer Geschmack. Fantastisches Timing. Guten Appetit!

#catering #portionskontrolle
#vorbereitungen

ODER LAGERN

Ihre Sous-vide gegarten, in Beuteln abpackten Lebensmittel sind jetzt fertig für die Lagerung. Vakuumverpackt, portioniert und frisch zubereitet. Bereit für den jederzeitigen Einsatz!

#portionskontrolle #lagerung
#küchenlogistik



Marlin

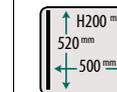
Perfektes Gerät für das Verpacken größerer Füllmengen und Stückzahlen, sei es zur Lagerung oder für das Sous-vide Garen. Ein absolutes Muss für große Restaurants, Hotels, Caterings und Einzelhändler. Bietet eine breite Palette an Optionen wie Dampfsensor, Sensorsteuerung und ACS-Steuerung.

Marlin

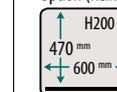


MARLIN 52

Standard



Option (Kein Mehrpreis)



PUMPENKAPAZITÄT 63 m³/h
MASCHINENZYKLUS 15–40 Sek
KAMMERABMESSUNGEN
520 x 500 x 200 mm
MASCHINENABMESSUNGEN
710 x 700 x 1025 mm
SCHWEIBLEISTEN 2 x 520 mm
GEWICHT 165 kg
SPANNUNG 400V-3-50Hz
ANSCHLUSSWERT 2,4 - 3,5 KW

STANDARD
ZEITSTEUERUNG, DOPPEL/TRENN/
BREITSCHWEIBUNG (8 MM),
SOFT AIR

OPTIONAL
SENSORSTEUERUNG,
DAMPFSENSOR, ACS-STEUERUNG,
BEGASUNG,
1-2 TRENNSCHWEIBUNG

“Qualität mit langer
Lebensdauer und
viele Optionen
hinsichtlich
Vakuumverfahren,
Größe und Leistung.”



Die aufgeführten Maschinenabmessungen beziehen sich auf Länge x Breite x Höhe. Andere Spannungen auf Wunsch verfügbar. Schreib- und Druckfehler vorbehalten.

Jumbo

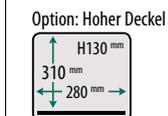
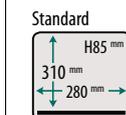
Grundbaureihe von Tischmodellen für den professionellen Einsatz zum günstigen Preis. Ideal als Einstiegermodelle für die ersten Erfahrungen mit dem Vakuumieren. Erfüllt Ihre grundlegenden Verpackungsanforderungen. Lassen Sie sich von der Jumbo-Reihe überzeugen!

“Kompakte Maschine, Ergebnisse der Jumbo-Klasse. Leicht zu bedienen, einfach zu reinigen.”

Jumbo



MINI JUMBO/JUMBO PLUS



PUMPENKAPAZITÄT

4 m³/h (MJ), 8 m³/h (JP)

MASCHINENZYKLUS

25–60 Sek (MJ), 15–35 Sek (JP)

KAMMERABMESSUNGEN

310 x 280 x 85 mm

MASCHINENABMESSUNGEN

450 x 335 x 305 mm

SCHWEIBLEISTE

280 mm

GEWICHT

26 kg (MJ), 32 kg (JP)

SPANNUNG

230V-1-50Hz

ANSCHLUSSWERT

0,30 kW (MJ), 0,40 kW (JP)

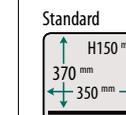
STANDARD

ZEITSTEUERUNG, DOPPEL/
TRENNSCHWEIßUNG

OPTIONAL

SENSORSTEUERUNG,
HOHER DECKEL (H 130 MM)

JUMBO 30/35



PUMPENKAPAZITÄT

8 m³/h (J30), 16 m³/h (J35)

MASCHINENZYKLUS

20–40 Sek (J30), 15–30 Sek (J35)

KAMMERABMESSUNGEN

370 x 350 x 150 mm

MASCHINENABMESSUNGEN

555 x 450 x 365 mm (J30)

555 x 450 x 405 mm (J35)

SCHWEIBLEISTE

350 mm

GEWICHT

44 kg (J30), 51 kg (J35)

SPANNUNG

230V-1-50Hz

ANSCHLUSSWERT

0,40 kW (J30), 0,55 kW (J35)

STANDARD

ZEITSTEUERUNG,
DOPPEL/TRENN/
BREITSCHWEIßUNG (8 MM)

OPTIONAL

SENSORSTEUERUNG

Die aufgeführten Maschinenabmessungen beziehen sich auf Länge x Breite x Höhe. Andere Spannungen auf Wunsch verfügbar. Schweiß- und Druckfehler vorbehalten.

Jumbo



JUMBO 42

Standard	H180 mm 370 mm 420 mm
Option	H180 mm 320 mm 420 mm



PUMPENKAPAZITÄT 16 m³/h
MASCHINENZYKLUS 20-40 Sek
KAMMERABMESSUNGEN
 370 x 420 x 180 mm
MASCHINENABMESSUNGEN
 530 x 490 x 440 mm
SCHWEIßBLEISTE 420 mm
GEWICHT 58 kg
SPANNUNG 230V-1-50Hz
ANSCHLUSSWERT 0,55 kW

STANDARD
 ZEITSTEUERUNG, DOPPEL/TRENN/
 BREITSCHWEIBUNG (8 MM)

OPTIONAL
 SENSORSTEUERUNG,
 2 SCHWEIßBLEISTEN



Standardausführung
 mit Doppelschweißung.
 Trennschweißung
 und Breitschweißung
 sind Optionen, ohne
 Aufpreis.

JUMBO 42XL/42XXL

Standard	H180 mm 460 mm 420 mm
Option	H180 mm 410 mm 420 mm



PUMPENKAPAZITÄT
 16 m³/h (J42XL), 21 m³/h (J42XXL)
MASCHINENZYKLUS 20-40 Sek
KAMMERABMESSUNGEN
 460 x 420 x 180 mm
MASCHINENABMESSUNGEN
 615 x 490 x 440 mm (J42XL)
 615 x 490 x 470 mm (J42XXL)
SCHWEIßBLEISTE 420 mm
GEWICHT 65 kg (J42XL),
 70 kg (J42XXL)
SPANNUNG 230V-1-50Hz

ANSCHLUSSWERT
 0,55 kW (J42XL)
 0,75 - 1,0 kW (J42XXL)

STANDARD
 ZEITSTEUERUNG, DOPPEL/TRENN/
 BREITSCHWEIBUNG (8 MM)

OPTIONAL
 SENSORSTEUERUNG,
 2 SCHWEIßBLEISTEN

Die aufgeführten Maschinenabmessungen beziehen sich auf den in der Kammer verfügbaren Nutzraum (Länge x Breite x Höhe).
 Die aufgeführten Kammerabmessungen beziehen sich auf Länge x Breite x Höhe. Andere Spannungen auf Wunsch verfügbar. Schweiß- und Drückfehler vorbehalten.

Toucan



TOUCAN REGULAR



PUMPENKAPAZITÄT 21 m³/h
MASCHINENZYKLUS 15-35 Sek
MASCHINENABMESSUNGEN
 581 x 480 x 795 mm
SCHWEIßBLEISTE 420 mm
GEWICHT 79 kg
SPANNUNG 230V-1-50Hz
ANSCHLUSSWERT 0,75 kW

STANDARD
 ZEITSTEUERUNG, DOPPEL/
 BREITSCHWEIBUNG (8 MM), SOFT
 AIR, PLATTE ZUM ABSTELLEN FÜR
 VAKUUMBEUTEL (SELBSTSTEHEND)

OPTIONAL
 SENSORSTEUERUNG,
 ACS-STEUERUNG,
 DAMPFSSENSOR, BEGASUNG,
 BI-AKTIV-SCHWEIBUNG

TOUCAN SQUARE

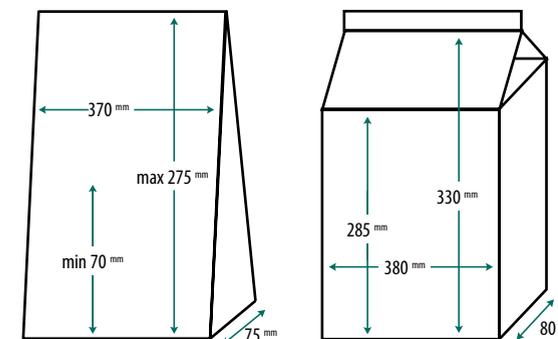


PUMPENKAPAZITÄT 21 m³/h
MASCHINENZYKLUS 15-35 Sek
MASCHINENABMESSUNGEN
 581 x 480 x 795 mm
SCHWEIßBLEISTE 420 mm
GEWICHT 79 kg
SPANNUNG 230V-1-50Hz
ANSCHLUSSWERT 0,75 kW

STANDARD
 ZEITSTEUERUNG,
 DOPPELSCHWEIBUNG, SOFT AIR,
 SPEZIELLER FORMEINSATZ FÜR
 RECHTWINKLIGE BLOCKBEUTEL

OPTIONAL
 SENSORSTEUERUNG,
 ACS-STEUERUNG,
 DAMPFSSENSOR, BEGASUNG,
 BI-AKTIV-SCHWEIBUNG,
 PLATTE ZUM ABSTELLEN FÜR
 VAKUUMBEUTEL (SELBSTSTEHEND)

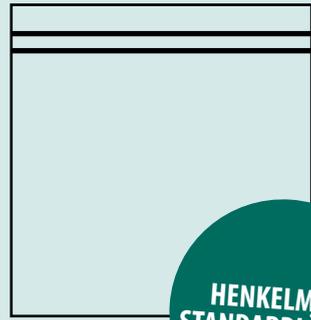
Baureihe von Vakuummachines zum vertikalen Vakuumieren von Standbeuteln mit verschiedenen Abmessungen dank mitgelieferter verstellbarer Plattform. Einzigartiges Tischmodell, mit dem Saucen, Suppen, Kaffee, Pulver und Schüttgüter in selbststehenden oder Blockbodenbeuteln vakuumiert werden können. Mit speziellem Formeinsatz zum einfachen, maßgeschneiderten vertikalen Vakuumieren Ihrer Produkte.



Die aufgeführten Maschinenabmessungen beziehen sich auf Länge x Breite x Höhe. Andere Spannungen auf Wunsch verfügbar. Schweiß- und Drückfehler vorbehalten.

Versiegelungssysteme

Nach dem Vakuumierzyklus und ggf. dem Begasen kann der Beutel verschweißt werden. Mit der richtigen Versiegelungslösung ist Ihr Produkt optimal gegen Umwelteinflüsse geschützt.



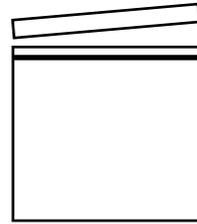
HENKELMAN-STANDARDLÖSUNG

DOPPELSCHWEISSUNG

Die Henkelman-Standardlösung ist die Doppelschweißung. Zwei erhabene Schweißdrähte (3,5 mm) sorgen für eine solide Schweißung bei normalen Ansprüchen. Diese Standardoption erfüllt in allen Branchen ihren Zweck.

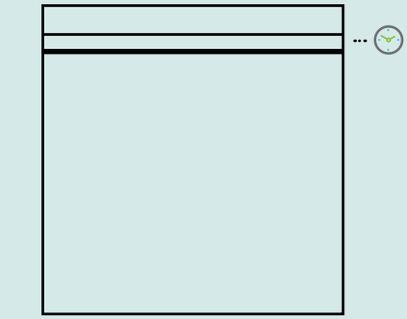
TRENSCHWEISSUNG

Das Henkelman-Versiegelungssystem der Trennschweißung besteht aus einem erhabenen Schweißdraht (3,5 mm) und einem runden Schneiddraht (1,1 mm). So lässt sich der Folienrest des Beutels problemlos entfernen. Ohne Aufpreis für alle Modelle verfügbar.



BI-AKTIVSCHWEISSUNG

Für die Versiegelung von Aluminiumbeuteln oder Beuteln aus Folien mit einer Stärke von mehr als 180 µm empfiehlt sich eine Vakuummaschine mit Bi-Aktiv-Schweißung. Bei der Bi-Aktiv-Schweißung befinden sich sowohl am Deckel als auch an der Vorderseite der Vakuumkammer Schweißleisten. So wird der Beutel von beiden Seiten garantiert vakuumsticher verschweißt.



1-2 TRENSCHWEISSUNG

Bei diesem Schweißsystem kommen ein erhabener Schweißdraht (3,5 mm) sowie ein runder Schneiddraht (1,1 mm) zum Einsatz. Der Unterschied zum normalen Trennschweißverfahren besteht darin, dass sich die Zeiten für das Schweißen und das Schneiden unabhängig voneinander einstellen lassen.

#Schrumpfbeutel

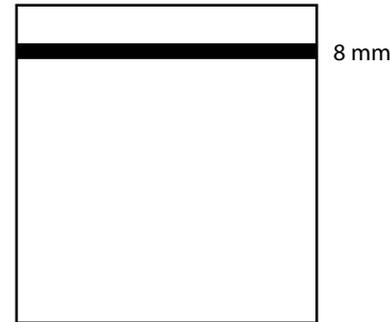
Henkelman hat dieses Versiegelungssystem speziell zugunsten einer einfachen Entfernung der Folienreste von Schrumpfbeuteln und dickerwandigen Beuteln entworfen.

KONVEXE SCHWEISSDRÄHTE

Die erhabenen Drähte setzt Henkelman bei den Versiegelungssystemen Doppelschweißung, Trennschweißung und 1-2 Trennschweißung ein. Die in der Vakuumverpackungsbranche weltweit angewandte Standardlösung der flachen Schweißdrähte klemmt Lebensmittelspuren zwischen den Folienschichten ein, wodurch sich das Auslaufrisiko erhöht. Dank der einfachen Verdrängung von Lebensmittelspuren ermöglicht die Henkelman-Technologie der erhabenen Schweißdrähte eine wesentlich leistungsfähigere Versiegelung.

BREITSCHWEISSUNG

Bestimmte Vakuumbeutel sind auf drei Seiten vorverschweißt. Ein optisch professionelleres Ergebnis erhält man, wenn die von der Vakuummaschine angebrachte Schweißung auf der offenen Seite des Beutels dieselbe Breite hat wie an den restlichen drei Seiten: 8 mm.



Begasung & Belüftung

BEISPIELE
Begasung
Soft-Air

BEGASUNG

Vor dem Versiegelungsschritt kann optional ein spezielles Gas oder Stickstoff eingespritzt werden. Die Vakuumierer von Henkelman können mit der Option Begasung ausgestattet werden. Beim Verpacken unter Schutzatmosphäre werden diese sogenannten MAP-Gase (Modified Atmosphere Packaging) eingesetzt.

WARUM EIN SCHUTZGAS EINSPRITZEN?

Das Hinzufügen von Schutzgas verlängert die Haltbarkeit, verleiht zusätzlichen Schutz und verhindert, dass sich das Produkt verfärbt. In der Regel kommt eine Mischung aus Stickstoff (N₂) und Kohlendioxid (CO₂) zum Einsatz. Gegebenenfalls wird dieser Mischung noch Sauerstoff (O₂) hinzugefügt.

GASMISCHUNGEN

Welche Gasmischung verwendet werden sollte, ist vom jeweiligen Lebensmittel abhängig. Bei Ihrem Fachhändler erhalten Sie die nötigen Informationen zu der optimalen Zusammensetzung für Ihre jeweilige Anwendung.



BELÜFTUNG

Sobald der Vakuumierzyklus abgeschlossen und der Vakuumbeutel versiegelt ist, lässt die Maschine über ein Belüftungsventil Luft die Kammer strömen. Nachdem der Druckausgleich erreicht ist, öffnet sich der Deckel. Dieser Vorgang kann entweder durch eine normale Belüftung oder mittels der Soft-Air-Funktion erfolgen.

SOFT-AIR

Mit der Soft-Air-Funktion wird die Luft allmählich und vorsichtig in die Kammer eingelassen. Die Dauer des Belüftungsvorgangs wird mittels der Zeitfunktion voreingestellt. Auf diese Weise kann die Luft den Vakuumbeutel kontrolliert umströmen, so dass sowohl Produkt als auch Beutel optimal geschützt sind. Die Soft-Air-Funktion ist besonders vorteilhaft beim Vakuumieren von Lebensmitteln mit scharfen Kanten, wie z. B. Fleischspießen, T-Bone Steaks, Lammkronen, Hummer und Schweinerippchen.

Schnittsalat



Schalen-
/Krustentiere



Fleischspieße



Risottoreis



Sushi



Vorgebackene Produkte
und Fertiggerichte



Chips



Zubehör

THERMO-ETIKETTENDRUCKER

einschließlich Etikettenspender, 1 Rolle Etiketten, Anschlusskabel und Konfiguration. Nur für Maschinen mit ACS-Steuerung oder Touch-Steuerung (Neo) verfügbar.



SCHRÄGEINLAGE zum vakuum verpacken von Flüssigkeiten und Pulvern. In unterschiedlichen Größen erhältlich, passt in alle Modelle.



UNIVERSAL-ROLLGESTELL geeignet für alle Tischmodelle, außer B52 und B62. Abmessungen (L x B x H): 570 x 480 x 670 mm.



SERVICENSATZ für Standardwartung. Das Servicekit enthält Schweißdrähte, Teflonband, Deckeldichtung, Öl für die Pumpe und Silikonstreifen für die Gegenleiste. Erhältlich zusammen mit der Maschine oder als Zubehör nach dem Kauf.



EXTERNER ADAPTER zum Vakuumieren von Lebensmitteln in Gastronormbehältern. Verfügbar für alle Tischmodelle und der Marlin-Reihe.



EINLEGEPLATTEN AUS POLYETHYLEN werden standardmäßig mit allen Maschinen mitgeliefert. Beständig gegenüber Stößen. In verschiedenen Größen erhältlich. Beschleunigen den Verarbeitungszyklus. Bei Begasung sinkt der Gasverbrauch.

Easy-Clean-Konzept

Alle Vakuummaschinen von Henkelman können schnell und einfach gereinigt werden. Von innen und außen. Im Rahmen der präventiven Wartung oder bei Bedarf. Beim Design aller unserer Vakuummaschinen wurde darauf besonderen Wert gelegt. Beispiele für das Easy-Clean-Konzept.



KLUGES DESIGN

Henkelman bietet intelligente Konstruktionslösungen. Die glatten, tiefgezogenen Vakuumkammern bei allen Tischmodellen zB. So sind alle Ecken leicht zu erreichen. Darüber hinaus haben einige Modelle ebene Arbeitsbereiche ohne Kabel oder Schweißnähte in der Kammer. Zudem lassen sich Schweißleisten und Einlegeplatten einfach herausnehmen und erleichtert das Edelstahlgehäuse die schnelle und einfache Reinigung.

#smartdesign #easyclean



PUMPENREINIGUNGSPROGRAMM

Die Pumpe ist das Herz Ihrer Vakuummaschine und muss folglich in perfektem Zustand gehalten werden. Deshalb verfügt jede Henkelman-Maschine über ein spezielles Programm für die Pumpenconditionierung. Dieses entzieht dem Öl in der Pumpe Feuchtigkeit, was die Pumpe nicht nur reinigt, sondern auch gegen Korrosion schützt. Das Programm wird einfach durch Betätigen des C-Knopfs gestartet.

#c-knopf #keinefeuchtigkeit #keinekorrosion #pumpenconditionierung



Über Henkelman



HENKELMAN IST SPEZIALISIERT auf die Entwicklung, die Produktion und den Vertrieb hochmoderner Vakuumverpackungsmaschinen. Dank der branchenweit größten Bandbreite und Vielfalt an Lösungen für das vakuumverpacken von sowohl Lebensmitteln als auch Non-Food-Produkten können wir vor unseren Wettbewerbern die führende Position am Markt behaupten. Aus diesem Grund ist Henkelman für Unternehmen aus aller Welt und aus den unterschiedlichsten Branchen ein Partner, auf den sie sich verlassen können.

HENKELMAN IST EIN FAMILIENGEFÜHRTES UNTERNEHMEN mit Geschäftssitzen in 's-Hertogenbosch (NL) sowie in Illinois (USA). Mit über 50 Mitarbeitern produzieren wir pro Jahr mehr als 14.000 Vakuummaschinen. Bei der Herstellung kommen hochwertige Bauteile aus den Niederlanden und Deutschland zum Einsatz. Unsere wertvollste Ressource ist unser Netz von rund 300 exklusiven und autorisierten Fachhändlern in über 80 Ländern.

HENKELMAN IST EIN HERSTELLER VON HOCHMODERNEN VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINEN IN PREMIUMQUALITÄT.

Unsere Maschinen sind „Made in Holland“ und das erkennt man sofort. Sie verfügen über ein klares, funktionales Design mit optimaler Bedienerfreundlichkeit und langer Lebensdauer. Die Installation erfordert nur „Plug & Pack“ und durch die ausgeklügelte Konstruktion ist die Hygiene jederzeit gewährleistet.

**#schnellstlieferung #exzellenterkundendienst
#technischersupport #vertriebssupport
#marketingsupport**



WWW.HENKELMAN.COM

PROFESSIONELLE VAKUUM- VERPACKUNGSMASCHINEN



Titaniumlaan 10
5221 CK 's-Hertogenbosch
Niederlande

+31 73 621 36 71
info@henkelman.com
www.henkelman.com



HenkelmanVacuum

**Fit für die
Gastronomie**