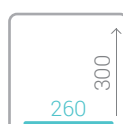


Karta katalogowa Pakowarka próżniowa Boss Vakuuum Model MINI MAX



Podstawowe parametry techniczne:

Wymiary wewnętrzne komory	285 x 350 x 105 mm*
Wymiary zewnętrzne pakowarki	360 x 505 x 330 mm*
Długość szwu	260 mm
Wydajność pompy próżniowej	8 m ³ /h
Panel sterowania	Z 2001S
Waga	33 kg
Zasilanie	1-fazowe, 230 V, 50 Hz
Moc	0,35 kW

* szerokość x głębokość x wysokość

Charakterystyka jakości pakowarki próżniowej model MINI MAX



Trwałość

Pakowarki próżniowe Boss Vakuum wykonane są z najwyższej jakości materiałów i komponentów: wysokogatunkowej stali nierdzewnej, elementów wodoodpornych oraz pomp Busch'a o bardzo wysokiej jakości i sprawności. Prosta i ergonomiczna budowa, zaawansowana technologia i przemysłowa konstrukcja gwarantują maksymalnie długi czas użytkowania pakowarki.



Łatwość obsługi

Intuicyjny, nowoczesny panel sterowania Z 2001S umożliwia precyzyjne ustawienie najważniejszych parametrów pracy pakowarki.

Wstępnie zaprogramowane i przemysłowe rozmieszczenie przycisków na panelu sterowania zapewnia użytkownikowi szybki dostęp do najpotrzebniejszych funkcji i ustawień. Przemysłowa i ergonomiczna konstrukcja pakowarki gwarantuje łatwość obsługi i oczekiwane bardzo dobre wyniki pakowania produktów.



System zgrzewania

Idealna synergia docisku, temperatury i czasu zgrzewu pozwala na uzyskanie najlepszych rezultatów. System uszczelniania jest kompatybilny z wszystkimi dostępnymi na rynku workami próżniowymi. Nadmiar worka zostaje odcięty w celu zminimalizowania ryzyka rozwoju bakterii. Pakowarka może opcjonalnie zostać wyposażona w podwójny szew zgrzewający.



Higiena i konserwacja

Łatwość w utrzymaniu czystości wynika przede wszystkim z konstrukcji komory pakowarki próżniowej. Komora próżniowa wykonana jest ze stali nierdzewnej i jest głęboko tłoczona. Brak spawów w komorze gwarantuje utrzymanie komory w nienaganej czystości.

System zgrzewania pakowarki jest pozbawiony przewodów co pomaga w łatwiejszym demontażu listwy w celu jej wyczyszczenia.

Aby działania eksploatacyjne polegające na wymianie oleju trwały jak najkrócej, wszystkie podzespoły zostały rozmieszczone w sposób prosty, przejrzysty i dostępny dla każdego serwisu.



Pompa próżniowa

Pompa próżniowa Busch produkcji niemieckiej o wydajności 8 m³/h zapewnia doskonałe wyniki pakowania oraz stały, wysoki poziom próżni, a dzięki temu zawartość tlenu pakowanych produktów zostaje zmniejszona do 0,1%. Zaawansowana technologia i wysoka jakość wykonania gwarantuje długą żywotność wszystkich podzespołów pompy.

Konstrukcja pakowarki próżniowej model MINI MAX



Komora próżniowa

Komora próżniowa jest głęboko tłoczona i pozbawiona spawów co gwarantuje utrzymanie wysokiej czystości komory dzięki czemu proces czyszczenia jest łatwiejszy.

Dzięki zagłębieniu dna komory w środkowej strefie płyny wydostające się z pakowanych produktów pozostają na dnie i są łatwiejsze w usunięciu.



Płyty kształtowe

Płyty kształtowe pakowarki mają optymalny wymiar, co zapewnia idealne dopasowywanie do objętości komory, a tym samym wypełnienie ich w razie potrzeby skraca czas uzyskania próżni. Płyty mają wygodny uchwyt ułatwiający trzymanie.

Płyty są wykonane z solidnych materiałów PE, przeznaczonych do kontaktów z żywnością. Zaokrąglone krawędzie płyt zwiększają bezpieczeństwo. Płyty można myć w zmywarkach.



Pokrywa

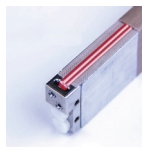
Pokrywa pakowarki wykonana jest z wysokiej jakości przezroczystego materiału, dzięki czemu użytkownik ma pełną kontrolę nad procesem pakowanego produktu. Odpowiednio gruba pokrywa zapewnia bezpieczeństwo przed uszkodzeniami mechanicznymi oraz gwarantuje pewne trzymanie się zainstalowanych w niej elementów.

Pokrywy występują w wersji płaskiej lub wypukłej, w zależności od indywidualnych potrzeb klienta. Konstrukcja pokrywy zapewnia najwyższy stopień bezpieczeństwa i komfortu dzięki m.in. łatwym w czyszczeniu silikonowym uszczelnieniom.

Systemy zgrzewania

ZGRZEW PODWÓJNY

Worek zostaje zamknięty podwójnym zgrzewem wykonanym przy użyciu bardzo szerokiego drutu o płaskim profilu. Zgrzew taki odpowiada dwóm równoległym zgrzewom. Zgrzew tego typu gwarantuje bardzo wysoką trwałość.



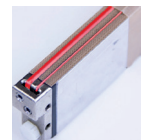
PROSTY ZGRZEW ODCINAJĄCY

Prosty zgrzew odcinający składa się z dwóch równoległych drutów: stosowany od wewnętrznej strony drut uszczelnia worek, a zewnętrzny drut o okrągłym profilu odcina nadmiar materiału worka.

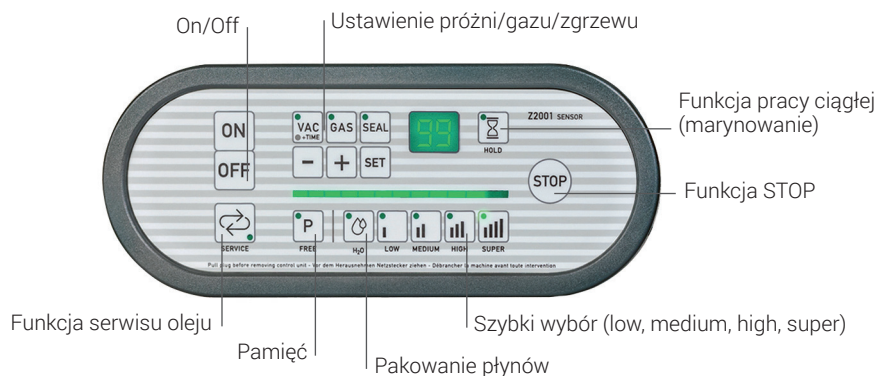


ZGRZEWY ODCINAJĄCE OSOBNO OKREŚLANYCH PARAMETRACH

Taki zgrzew przypomina zwykły zgrzew odcinający, z tą różnicą, że operator może osobno ustawiać czas podgrzewania każdego z drutów. Jest to szczególnie przydatne przy pracy z workami kurczliwymi. W razie potrzeby można wyłączyć tworzenie zgrzewów odcinających.



Panel sterowania Z 2001S



PROGRAM H₂O

Nadaje się do automatycznego pakowania produktów płynnych.^{1,2}



PROGRAM LOW

Nadaje się do pakowania produktów bardzo wrażliwych na nacisk.^{1,2}



PROGRAM MEDIUM

Nadaje się do pakowania produktów wrażliwych na nacisk.^{1,2}



PROGRAM HIGH

Nadaje się do krótkotrwałego przechowywania i gwarantuje świeży wygląd.^{1,2}



PROGRAM SUPER

Maksymalna próżnia w celu zminimalizowania namnażania zarasków. Nadaje się do długotrwałego przechowywania w celu zwiększenia trwałości.^{1,2}



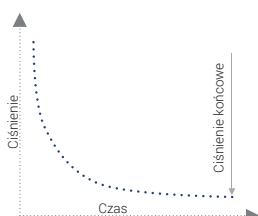
PROGRAM P (FREE)

99-slotowa pamięć, dostosowanie do indywidualnych wymagań.^{1,2}

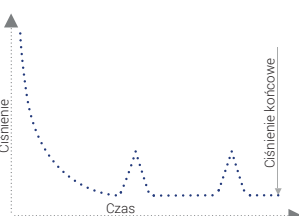
1. Możliwość zapisania własnego programu.

2. Ustawienia wstępne oparte są na bogatym doświadczeniu fabryki Boss Vakuum.

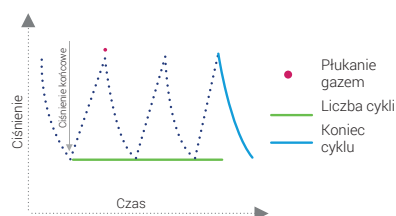
ZDEFINIOWANE CIŚNIENIE EWAKUACJA Z FUNKCJĄ AUTO-STOP



PROGRAM SERWISOWY



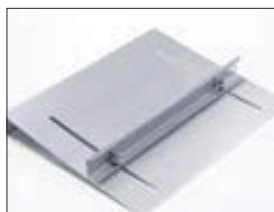
MARYNATA I PROGRAM ODGAZOWYWANIA



Akcesoria dodatkowe



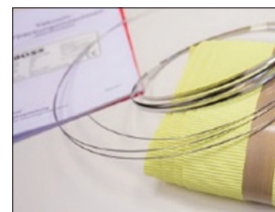
Pokrywa o wysokości 150 mm



Pochyła półka na worki do pakowania próżniowego produktów płynnych



Moduł odsysający do pojemników



Zestaw części zużywalnych: teflon, drut, uszczelka pokrywy, silikon do listwy ciśnieniowej

Leven Group Sp. z o.o.

62-080 Sady k. Poznania
ul. Logistyczna 23
tel. 61 661 02 95
biuro@levengroup.pl
www.levengroup.pl

Oddział GDYNIA
Oddział KRAKÓW
Oddział POZNAŃ
Oddział WARSZAWA

tel. 885 568 852
tel. 795 560 827
tel. 662 332 817
tel. 661 363 918