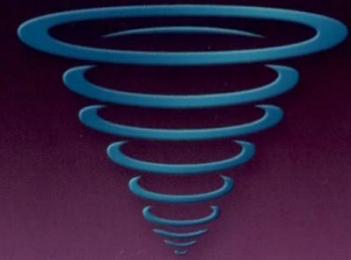


JUMBO SERIE



ORIGINAL  
**HENKELMAN**  
vacuum systems

JUMBO



**+ SERVICETECHNIK**  
**HOFMANN**  
VERKAUF- UND SERVICE  
MASCHINEN • WAAGEN

4900 Langenthal, Tel. 062 923 43 63  
[www.hofmann-servicetechnik.ch](http://www.hofmann-servicetechnik.ch)

CREATING  
NATURAL PROTECTION





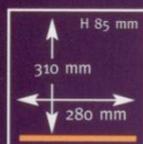
### MINI JUMBO



Option H 130 mm  
(Gewölbter Deckel)

- Kapazität Pumpe 004 m<sup>3</sup>/h
- Maschine Zyklus 25-60 Sek.
- Abmessungen 330 x 450 x 295 mm
- Spannung 230V-1-50Hz  
Andere Spannungen lieferbar
- Anschlusswert 0,3 - 0,4 KW

### JUMBO PLUS



Option H 130 mm  
(Gewölbter Deckel)

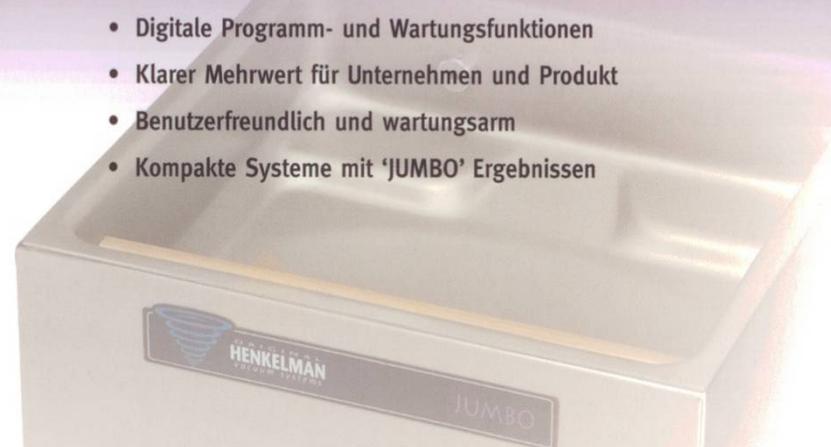
- Kapazität Pumpe 008 m<sup>3</sup>/h
- Maschine Zyklus 15-35 Sek.
- Abmessungen 330 x 450 x 295 mm
- Spannung 230V-1-50Hz  
Andere Spannungen lieferbar
- Anschlusswert 0,35 - 0,45 KW



## JUMBO SERIE

VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINEN MIT WELTWEITE BEKANNTHEIT  
FÜR FOOD UND NON-FOOD PRODUKTE

- Moderne Tischmodelle mit erwiesenen Verpackungsleistungen
- Professionelles Vakuumverpacken zu einem sehr attraktiven Preis
- Digitale Programm- und Wartungsfunktionen
- Klarer Mehrwert für Unternehmen und Produkt
- Benutzerfreundlich und wartungsarm
- Kompakte Systeme mit 'JUMBO' Ergebnissen



### FOOD PRODUKTE

EINZELHANDEL - RESTAURANT - CATERING - SUPERMARKT (FLEISCH, GEFLÜGEL, FISCH, KÄSE, GEMÜSE U.A.)

- Längere Haltbarkeit / optimale Produkt- und Lagerhygiene (keine Kontamination, hermetischer Verschluss)
- Kein Produktverlust (Vermeidung von Austrocknung, Schimmel und Gefrierbrand)
- Verbesserte Produktqualität (Produktreifung in der Verpackung, kein Aromaverlust)
- Kosteneinsparungen durch längere Produkthaltbarkeit (größere Einkaufsmengen, effiziente Kochkonzepte, z. B. Sous Vide und Cook & Chill)
- Umsatzsteigerung durch längere Produkthaltbarkeit (mehr Abwechslung und Verteilung von Produktsortimenten)
- Professionelle Produktpräsentation
- Optimale Verpackungen garantieren Nahrungsmittelsicherheit gemäß HACCP-Normen

### NON-FOOD PRODUKTE

ELEKTRONIK - HALBLEITER - METALL - PHARMAZEUTISCHE PRODUKTE - TEXTILIEN - LABORATORIEN U.A.

- Feuchtigkeitsbeständige Korrosionsschutzverpackungen
- Luft- und staubfreie antistatische Verpackungen
- Volumenreduzierende Verpackungen
- Produktschutz- und fälschungssichere Verpackungen



# JUMBO TECHNISCHE DATEN

## ALLGEMEIN

- Tischmodell
- Edelstahl-Gehäuse
- Tiefgezogene Edelstahl-Vakuumkammer für optimale Hygiene
- Acrylglasdeckel
- Einfach herausnehmbare Schweißleiste ohne Verkabelung in Vakuumkammer
- Füllplatten für Anpassung Vakuumkammerhöhe

## VERPACKUNGSFUNKTIONEN

- **Vakuum** Hochleistungsvakuumpumpe 99,80% (2 Mbar)

## SCHWEIßSYSTEME

- **Einfachschweißung** 1 x 3,5 mm gewölbte Schweißnaht für optimale Verdrängung von Fett und Feuchtigkeit

## OPERATIONELLE STEUERUNG

- **Digitale Steuerung** Zeitsteuerung für Vakuumzeit und Schweißzeit

## UNTERSTÜTZENDE STEUERUNGEN

- STOP-Taste für partielle/vollständige Unterbrechung des Zyklus
- Digitales Wartungsprogramm für Pumpe

## OPTIONALE FUNKTIONEN / ZUBEHÖR

- Schrägeinlage für Verpackung flüssiger Produkte
- Anschluss für externes Vakuumieren von Foodcontainern
- Service-Satz für Standardwartung



- Standard
- Option

## JUMBO 35



- Kapazität Pumpe 016 m<sup>3</sup>/h
- Maschine Zyklus 15-30 Sek.
- Abmessungen 450 x 525 x 385 mm
- Spannung 230V-1-50Hz  
*Andere Spannungen lieferbar*
- Anschlusswert 0,55 KW



## JUMBO 42



- Kapazität Pumpe 016 m<sup>3</sup>/h
- Maschine Zyklus 20-40 Sek.
- Abmessungen 490 x 525 x 430 mm
- Spannung 230V-1-50Hz  
*Andere Spannungen lieferbar*
- Anschlusswert 0,55 KW

