

Dla  
gastronomii

# PROFESJONALNE SYSTEMY PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

ORIGINAL  
**HENKELMAN**<sup>™</sup>  
VACUUM SYSTEMS





#### Henkelman Holandia

Titaniumlaan 10 +31 73 621 36 71  
5221 CK 's-Hertogenbosch info@henkelman.com  
The Netherlands www.henkelman.com



#### Dystrybucja w Polsce

WEINDICH Sp. J. +48 32 746 91 35  
ul. Karola Adamieckiego 8 henkelman@weindich.pl  
41-503 Chorzów www.weindich.pl



Pakowarki Henkelman

# Zawartość

**INNO-  
WACJA**

Cykl pakowania próżniowego	<b>04</b>	Niezbędne dla gotowania sous-vide	<b>18</b>
System sterowania	<b>05</b>	Seria Marlin	<b>20</b>
Nowa seria: NEO z panelem dotykowym i aplikacją VacAssist	<b>06</b>	Seria Jumbo	<b>22</b>
Po co pakować produkty próżniowo?	<b>08</b>	Seria Toucan	<b>25</b>
Seria Boxer	<b>10</b>	Systemy zgrzewania Gazowanie i napowietrzanie	<b>26</b>
Wybór szefów kuchni – Reif Othman, Restauracja The Experience, Dubaj	<b>13</b>	Akcesoria	<b>28</b>
System zaawansowanego sterowania: opcje i funkcje	<b>14</b>	Koncepcja łatwego czyszczenia	<b>29</b>
Seria Lynx	<b>16</b>	O firmie Henkelman	<b>30</b>

# Etapy pakowania próżniowego

Pakowanie próżniowe to optymalny sposób na przedłużenie trwałości oraz ochronę produktów spożywczych i innych przed czynnikami zewnętrznymi. Cykl pakowania próżniowego przebiega w czterech etapach.



## 1 EWAKUACJA POWIETRZA

Powietrze jest usuwane z produktu, worka oraz komory przez określony czas lub do momentu osiągnięcia założonego ciśnienia lub punktu wrzenia.



## 2 INIEKCJA GAZU (OPCJONALNIE)

Znana również jako pakowanie w modyfikowanej atmosferze ochronnej (MAP). Dodanie gazu chroni produkt przed czynnikami zewnętrznymi oraz zmianą barwy. Jest to zwykle mieszanina gazów.



## 3 ZGRZEWANIE

Właściwy system zgrzewania chroni produkt efektywnie przed czynnikami zewnętrznymi. Zależy jest od rodzaju i grubości worka barierowego oraz Twoich wymagań w zakresie pakowania.



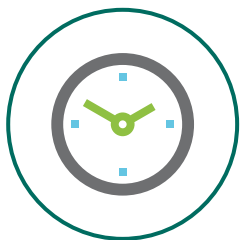
## 4 NAPOWIETRZANIE

Jak tylko worek zostanie zgrzany, powietrze wciągane jest z powrotem do komory. Jak tylko ciśnienie w komorze wyrówna się z ciśnieniem zewnętrznym, pokrywa otwiera się.

#optimalendvacuum  
#vacuumpackaging  
#vacuumchamber

# Systemy sterowania

Kontrola cyklu pakowania jest kluczowa w celu osiągnięcia ostatecznie niskiego poziomu próżni. Technologia Henkelman'a pozwala Ci kontrolować cykl pakowania na trzy sposoby.



## KONTROLA CZASU

Ustaw czas cyklu pakowania, a urządzenie zakończy ewakuację powietrza jak tylko osiągnie założony czas. Idealny dla podstawowych i profesjonalnych potrzeb pakowania.



## CZUJNIK KONTROLI

Chcesz aby urządzenie wykrywało określony poziom próżni w komorze? Z czujnikiem kontroli próżni cykl kończy się jak tylko osiągnięty zostanie określony wcześniej procentowo poziom próżni.



## CZUJNIK PUNKTU WRZENIA

Mokre i płynne produkty jak zupy i sosy szybko osiągają punkt wrzenia podczas cyklu pakowania próżniowego. Redukowanie ciśnienia poniżej atmosferycznego powoduje wrzenie cieczy w temperaturze pokojowej i gotowanie nawet zimnego produktu. Czujnik poziomu próżni szybko i precyzyjnie wykrywa moment utraty wilgoci przez produkt – maszyna zatrzymuje ewakuację powietrza i zaczyna proces zgrzewania worka. Dzięki temu chronimy zarówno produkt jak i urządzenie.



## STEROWANIE PODSTAWOWE

- 1 program
- Kontrola czasu
- Opcjonalnie: czujnik kontroli próżni



## STEROWANIE CYFROWE

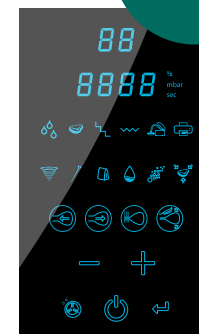
- Pamięć na 10 programów
- Kontrola czasu
- Opcjonalnie: czujnik kontroli próżni, czujnik punktu wrzenia



## ZAAWANSOWANA KONTROLA

- Zaawansowany system kontroli (ACS)
- Pamięć na 20 programów
- Opcjonalnie: czujnik punktu wrzenia

**NOWOŚĆ**



## KONTROLA DOTYKOWA

- Pamięć na 20 programów
- Czujnik kontroli próżni
- Zdalne sterowanie
- Dostępny tylko dla serii NEO

# Neo

Z nową serią NEO, Henkelman przenosi technologię pakowania próżniowego na wyższy poziom. Zaawansowana technologia z dodatkową funkcjonalnością. Inteligentna. Pełna możliwości. Rozwojowa i intuicyjna. Współczesny design powoduje, że ten model przyciąga wzrok.

„Podstawowe funkcje mogą być obsługiwane przez urządzenie. Bardziej zaawansowane opcje programujemy z użyciem aplikacji VacAssist”.

## NEO 42

Standard



Opcja



### WERSJA STANDARDOWA

EKRAN DOTYKOWY Z CZUJNIKIEM KONTROLI PRÓŻNI, PODWÓJNY ZGREW/ZGRZEWANIE-ODCINANIE/ SZEROKI ZGRZEW (8 MM), DELIKATNE NAPOWIETRZANIE, BLUETOOTH

**WYDAJNOŚĆ POMPY** 21 m<sup>3</sup>/h

**CYKL PRACY** 15–35 sek.

**WYMIARY KOMORY**

370x420x180 mm

**WYMIARY MASZYNY**

544x499x461 mm

**LISTWA ZGRZEWAJĄCA** 420 mm

**WAGA** 64 kg

**ZASILANIE** 230V-1-50 Hz

**MOC** 0,75-1,0 kW

### OPCJONALNIE

CZUJNIK PUNKTU WRZENIA, INIEKCJA GAZU, ZGRZEWANIE I ODCINANIE STEROWANE ODDZIELNIE, DRUGA LISTWA ZGRZEWAJĄCA.

## NEO 42XL

Standard



Opcja



### STANDARD

EKRAN DOTYKOWY Z CZUJNIKIEM KONTROLI PRÓŻNI, PODWÓJNY ZGREW/ZGRZEWANIE-ODCINANIE/ SZEROKI ZGRZEW (8 MM), DELIKATNE NAPOWIETRZANIE, BLUETOOTH

**WYDAJNOŚĆ POMPY** 21 m<sup>3</sup>/h

**CYKL PRACY** 20-40 sek.

**WYMIARY KOMORY**

460x420x180 mm

**WYMIARY MASZYNY**

637x499x466 mm

**LISTWA ZGRZEWAJĄCA** 420 mm

**WAGA** 72 kg

**ZASILANIE** 230V-1-50 Hz

**MOC** 0,75-1,0 kW

### OPCJONALNIE

EKRAN DOTYKOWY Z CZUJNIKIEM KONTROLI PRÓŻNI, PODWÓJNY ZGREW/ZGRZEWANIE-ODCINANIE/ SZEROKI ZGRZEW (8 MM), DELIKATNE NAPOWIETRZANIE, BLUETOOTH

## APLIKACJA

Podstawowe opcje mogą być zaprogramowane na urządzeniu. Aby zarządzać pozostałymi funkcjami, Henkelman stworzył aplikację VacAssist dostępną za darmo w App Store oraz Google Play. Prosta w użyciu stanowi świetne wsparcie w codziennym procesie pakowania.

### FUNKCJONALNOŚĆ APLIKACJI

- Definiowanie nazw programów i ikon
- Kontrola ustawień
- (De)aktywacja opcji i funkcji
- Zarządzanie danymi HACCP
- Bezprzewodowe ustawienie drukowania



Wymiary maszyny odnoszą się do długości szerokości i wysokości. Wymiary komory odnoszą się do użytecznej powierzchni w komorze (długość szerokość i wysokość). Dostępne także inne napięcia. Zastrzeżenie: prawo do błędów w druku, pomylki i zmian technicznych.

# Po co pakować produkty próżniowo?

Z produktu, opakowania i komory można usunąć nawet 99,8% powietrza. Aby tego dokonać potrzebna jest profesjonalna maszyna do pakowania próżniowego. Zacznij optymalizować swoją kuchnię już dzisiaj.

## 1 PRZEDŁUŻONA PRZYDATNOŚĆ PRODUKTÓW DO SPOŻYCIA

Pakowanie próżniowe produktów redukuje wzrost bakterii, a co za tym idzie, wydłuża przydatność produktów spożywczych do spożycia. Dzięki temu zyskujesz przewagę – używając, sprzedając i serwując produkty przez dłuższy okres czasu.

## 2 PEWNOŚĆ W ZAKRESIE JAKOŚCI PRODUKTU / ZWIĘKSZENIE BEZPIECZEŃSTWA PRODUKTU

Hermetyczne zamknięcie produktu zwiększa jego bezpieczeństwo przed czynnikami zewnętrznymi oraz zapobiega kontaminacji. Żywność jest również chroniona przed dehydracją, zmrózeniem, przypaleniem i pleśnią. Dzięki temu możemy przeprowadzać procesy dojrzewalnicze bez utraty wagi i aromatu produktu.

## 3 OPTYMALIZACJA PRZECHOWYWANIA KONTROLA NAD PORCJAMI

Optymalizacja użycia przestrzeni pozwala na efektywne wykorzystanie wszystkich półek – dzięki trzymaniu produktów razem. Bez psucia produktów, bez kontaminacji i bez przykrych zapachów. Przedłużenie trwałości do spożycia pozwala Ci na zakup większych ilości sezonowych produktów i polepszenie kontroli porcji.

## 4 PROFESJONALNA PREZENTACJA ZGODNOŚĆ Z HACCP

Od zakupu i przygotowania do ekspozycji. Pakowanie próżniowe zawsze zapewnia najlepsze warunki dla świeżości produktu i profesjonalnej prezentacji. Inne istotne aspekty, to higiena i bezpieczeństwo, o które należy dbać. Upewnij się, że działasz zgodnie z ostatnimi wymaganiami i używasz dobrej jakości maszyn pakujących dla Twoich profesjonalnych rozwiązań.

## 5 NIEZBĘDNY DLA GOTOWANIA SOUS-VIDE

Gotowanie sous-vide, lub gotowanie w niskiej temperaturze oferuje wiele zalet w zakresie jakości żywności i korzyści organizacyjnych. Poprzez użytkowanie maszyn Henkelman, masz pewność, że Twój produkt jest właściwie zapakowany próżniowo, przez co możesz bezpiecznie rozpocząć przygotowywanie posiłków i dań metodą sous-vide.

#extendshelflife  
#qualityfood  
#aromas #vitamins  
#noweightloss  
#nowaste  
#nofreezerburn  
#nodehydration  
#nocrosscontamination  
#haccp #foodsafety  
#sousvide  
#vacuumcooking







# Boxer

Możliwa do doposażenia, kompletna seria do pakowania próżniowego różnych produktów spożywczych o różnych kształtach i rozmiarach. Modele stołowe Boxer zapewniają łatwy i bezpieczny proces pakowania. Możliwość zapisywania Twoich ustawień w 10-ciu programach to standard w tej serii urządzeń.



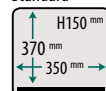
# Boxer



„Nie ma rozwiązania bliższego niezawodności i prostocie użytkowania od serii Boxer”.

## BOXER 30/35

Standard



### WYDAJNOŚĆ POMPY

8 m<sup>3</sup>/h (B30), 16 m<sup>3</sup>/h (B35)

### CYKL PRACY

25-45 sek. (B30), 15-35 sek. (B35)

### WYMIARY KOMORY

370x350x150 mm

### WYMIARY MASZYNY

551x450x367 mm (B30)

550x450x405 mm (B35)

### LISTWA ZGRZEWAJĄCA 350 mm

**WAGA** 46 kg (B30), 52 kg (B35)

**ZASILANIE** 230V-1-50 Hz

**MOC** 0,40 kW (B30),

0,55 kW (B35)

### WERSJA STANDARDOWA

KONTROLA CZASU, PODWÓJNY

ZGRZEW/ZGRZEWANIE-

ODCINANIE/SZEROKI

ZGRZEW (8 MM), DELIKATNE

NAPOWIETRZANIE

### OPCJONALNIE

CZUJNIK KONTROLI PRÓŻNI, CZUJNIK

PUNKTU WRZENIA, ACS, INIEKCJA

GAZU, ZGRZEWANIE I ODCINANIE

STEROWANE ODDZIELNIE

## BOXER 42

Standard



Opcja



Opcja ACS

### WYDAJNOŚĆ POMPY 21 m<sup>3</sup>/h

**CYKL PRACY** 15-35 sek.

### WYMIARY KOMORY

370x420x180 mm

### WYMIARY MASZYNY

530x490x440 mm

**LISTWA ZGRZEWAJĄCA** 420 mm

**WAGA** 64 kg

**ZASILANIE** 230V-1-50 Hz

**MOC** 0,75-1,0 kW

### WERSJA STANDARDOWA

CZUJNIK KONTROLI PRÓŻNI, CZUJNIK

PUNKTU WRZENIA, ACS, INIEKCJA

GAZU, ZGRZEWANIE I ODCINANIE

STEROWANE ODDZIELNIE

### OPCJONALNIE

CZUJNIK KONTROLI PRÓŻNI, CZUJNIK

PUNKTU WRZENIA, ACS, INIEKCJA

GAZU, ZGRZEWANIE I ODCINANIE

STEROWANE ODDZIELNIE, DRUGA

LISTWA ZGRZEWAJĄCA

Wymiary maszyny odnoszą się do długości szerokości i wysokości. Dostępne także inne napędy. Zastępuje się prawko do bębnow w celu, pompy i kielich zmian technicznych.

# Boxer



## BOXER 42XL

Standard



Opcja



**WYDAJNOŚĆ POMPY** 21 m<sup>3</sup>/h

**CYKL PRACY** 15-35 sek.

**WYMIARY KOMORY**

460x420x180 mm

**WYMIARY MASZYNY**

615x490x440 mm

**LISTWA ZGRZEWAJĄCA** 420 mm

**WAGA** 72 kg

**ZASILANIE** 230V-1-50 Hz

**MOC** 0,75-1,0 kW

### WERSJA STANDARDOWA

KONTROLA CZASU, PODWÓJNY ZGREW/ZGRZEWANIE-ODCINANIE/ SZEROKI ZGRZEW (8 MM), DELIKATNE NAPONIETRZANIE

### OPCJONALNIE

CZUJNIK KONTROLI PRÓŻNI, CZUJNIK PUNKTU WRZENIA, ACS, INIEKCJA GAZU, ZGRZEWANIE I ODCINANIE STEROWANE ODDZIELNIE, DRUGA LISTWA ZGRZEWAJĄCA

Zaawansowany system kontroli oraz drukarka etykiet dla zwiększenia wydajności w Twojej kuchni.



## BOXER 52/62

B52 Standard



B62 Standard



Opcja ACS

**WYDAJNOŚĆ POMPY** 21 m<sup>3</sup>/h

**CYKL PRACY** 15-35 sek.

**WYMIARY KOMORY**

410x520x180 mm (B52)

360x620x180 mm (B62)

**WYMIARY MASZYNY**

530x700x440 mm

**LISTWA ZGRZEWAJĄCA**

410 mm (B52), 620 mm (B62)

**WAGA** 81 kg

**ZASILANIE** 230V-1-50 Hz

**MOC** 0,75-1,0 kW

### WERSJA STANDARDOWA

KONTROLA CZASU, PODWÓJNY ZGREW/ZGRZEWANIE-ODCINANIE/ SZEROKI ZGRZEW (8 MM), DELIKATNE NAPONIETRZANIE

### OPCJONALNIE

CZUJNIK KONTROLI PRÓŻNI, CZUJNIK PUNKTU WRZENIA, ACS, INIEKCJA GAZU, ZGRZEWANIE I ODCINANIE STEROWANE ODDZIELNIE

Wymiary maszyn odnoszą się do długości szerokości i wysokości. Dostępne także inne napięcia. Zastrzeżenie: prawo do błędów w druku, pomylki i zmian technicznych.



# Wybór szefów kuchni

„Pakowarki próżniowe Henkelman są sprytnym, solidnym rozwiązaniem, niezwykle łatwym w czyszczeniu. Jestem wielkim fanem systemu ACS z funkcją marynowania oraz opcji kontroli próżni. Absolutnie proste w użyciu. To rozwiązanie jest przyszłościowe, to jest na lata!”

## Szef kuchni Reif Othman

PRZEWODNICZĄCY WYDZIAŁ KULINARNEGO W „ABSOLUTE F&B” ORAZ SZEFSZEF „PLAY RESTAURANT AND LOUNGE” W DUBAJU. OSTATNIO OTRZYMAŁ NAGRODĘ PROCHEEF AWARD DLA NAJBARDZIEJ INNOWACYJNEGO SZEFA KUCHNI NA ŚRODKOWYM WSCHODZIE. JEGO OSTATNIE OSIĄGNIĘCIE TO „THE EXPERIENCE”, NIEZWYKŁA KONCEPCJA PRYWATNEJ RESTAURACJI.



# System zaawansowanego sterowania (ACS)

Jest zaawansowany. Stanowi nową generację. To przyszłość sterowania. System ACS Henkelman'a jest czymś więcej niż tylko systemem sterowania. Zawiera on unikalne rozwiązania, specjalne opcje i inteligentne funkcje, które oferują jeszcze więcej narzędzi w Twojej profesjonalnej kuchni.

## STANDARDOWE FUNKCJE

### 1 PANEL LCD

- Kolorowy 4.7-calowy ekran LCD
- Wyświetlacz alfanumeryczny
- 5 wersji językowych, inne języki dostępne opcjonalnie
- Animowany cykl pakowania
- Aktualny czas i data

### 2 20 PROGRAMÓW

- Personalizacja oraz możliwość komputerowego programowania z poziomu przeglądarki internetowej
- Możliwość wpisania nazwy produktu
- Import i Export danych

### 3 KONTROLA PRÓŻNI W STANDARDZIE

- Detekcja określonego poziomu próżni w komorze, określony w mbar, hPa lub %

### 4 KONTROLA DOSTĘPU

- Wielopoziomowy dostęp (dystrybutor, właściciel, operator) z różnymi uprawnieniami
- Dla bezpieczeństwa i ochrony

### 5 OPROGRAMOWANIE SZYTE NA MIARĘ

- Możliwość zaimplementowania własnego logo

### 6 PORT USB

- Implementacja programów przez port USB

### 7 KOMPATYBILNOŚĆ Z DRUKARKĄ

- Drukarka termotransferowa, która drukuje nazwę produktu, datę pakowania, trwałości użytkowania, temperaturę przechowywania i skład mieszaniny gazu

### 8 ZGODNOŚĆ Z HACCP

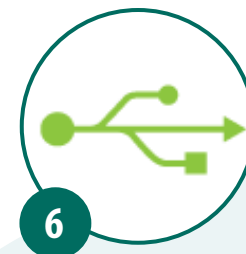
- Możliwość zapisu i eksportu czynności serwisowych oraz historii serwisowania
- Zaawansowany poziom dostępu
- Przechowywanie danych serwisowych

### 9 SERWIS I UTRZYMANIE

- Wskaźnik wymiany oleju (możliwość wyłączenia oraz reaktywowania przez dystrybutora)
- Program czyszczenia pompy z alarmem przypominającym

### 10 „GATE CHECK”/ALARM DIAGNOSTYKI

- Łatwa diagnostyka serwisowa tzw. „GateCheck” (z poziomu dostępu dystrybutora). W panelu kontrolnym możesz bezpośrednio poprzez aktywację, sprawdzić każdy element urządzenia.



## FUNKCJE



### PRÓŻNIA SEKWENCYJNA

Aby mieć pewność, że całe powietrze zostało usunięte z produktu, użyj próżni sekwencyjnej. Ta funkcja ewakuuje powietrze, zatrzymuje cykl, ponownie dokonuje ewakuacji, zatrzymuje i tak dalej. Maksymalnie można zaprogramować 5 cykli. Jest to szczególnie przydatne dla produktów, które zawierają dużo powietrza takich jak sery, ciasta czy musy czekoladowe.



### CZERWONE MIĘSO

Poprzez niewielką i szybką iniekcję powietrza, funkcja czerwonego mięsa zatrzymuje odgazowywanie cieczy z mięsa w fazie zgrzewania. To zapobiega tworzeniu się komór powietrznych w opakowaniu próżniowym. Funkcja czerwonego mięsa generuje wiele usprawnień w jakości i przydatności do spożycia czerwonego mięsa.



### MARYNOWANIE

Marynowanie to funkcja używana w celu stworzenia lepszych rezultatów marynowania. Po prostu włóż marynowany produkt do komory i rozpocznij cykl pakowania. Dzięki inteligentnemu oprogramowaniu, które generuje pulsacyjne wydostawanie się powietrza, struktura mięsa otwiera się. Dzięki temu marynata przenika w strukturę produktu. Otwarcie struktury komórek pozwala produktowi w pełni absorbować marynatę w minuty zamiast długie godziny.



### TENDERYZOWANIE

Dzięki funkcji tenderyzowania możesz utrzymać komorę próżniową w zadanym ciśnieniu przez określony czas (maksymalnie 30 minut). Podtrzymywana różnica ciśnień pomiędzy komórkami produktu, a ciśnieniem w komorze powoduje rozrywanie struktury komórkowej. Podział struktury komórkowej powoduje zmiękczenie produktu.

„Jest zaawansowany.  
Jest kolejną  
generacją.  
To przyszłość  
sterowania”.



### OPCJONALNIE

#### CZUJNIK PUNKTU WRZENIA

Zapobieganie gotowania w cyklu pakowania chroni wilgotne lub płynne produkty. Jak tylko punkt wrzenia zostaje wykryty, urządzenie zatrzymuje ewakuację powietrza i rozpoczyna zgrzewanie worka barierowego. Główne zalety: brak utraty wody, wagi, zapachu, ochrona zarówno produktu, pompy jak i komory próżniowej, brak dehydratacji spowodowanej gotowaniem, optymalizowanie czasu cyklu.



#### WYSOKA TEMPERATURA

Wysoka temperatura to opcja dostępna tylko dla modelu Lynx. Pozwala na pakowanie produktów w wysokiej temperaturze 65 °C w worku próżniowym. Dla lepszej jakości produktu, higieny i bardziej efektywnego procesu oraz większej kontroli w profesjonalnej kuchni.

# Lynx

Zaprojektowany razem z i dla najbardziej wymagających szefów kuchni. W standardzie wyposażony w zaawansowany system sterowania Henkelman'a zawierający 20-programów, w pełni kolorowy ekran oraz szeroką paletę funkcji. Stołowy model Lynx jest kompatybilny z HACCP oraz termotransferową drukarką etykiet. Doświadczaj wszystkiego co może zapewnić Ci komorowa pakowarka próżniowa, oraz więcej. . .



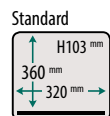


# Lynx



„Seria Lynx Henkelmana zdecydowanie wprowadza większą użyteczność do Twojej kuchni”.

## LYNX 32



**WYDAJNOŚĆ POMPY** 8 m<sup>3</sup>/h

**CYKL PRACY** 15-30 sek.

**WYMIARY KOMORY**

360x320x103 mm

**WYMIARY MASZYNY**

530x390x380 mm

**LISTWA ZGRZEWAJĄCA** 320 mm

**WAGA** 43 kg

**ZASILANIE** 230V-1-50 Hz

**MOC** 0,5 kW

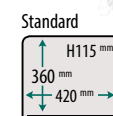
### WERSJA STANDARDOWA

CZUJNIK KONTROLI PRÓŻNI,  
PODWÓJNY ZGRZEW/ZGRZEWANIE-  
ODCINANIE/SZEROKI ZGRZEW (8 MM),  
DELIKATNE NAPONIEWIERZANIE

### OPCJONALNIE

CZUJNIK PUNKTU WRZENIA, INIEKCJA  
GAZU, WYSOKA TEMPERATURA,  
ZGRZEWANIE I ODCINANIE  
STEROWANE ODDZIELNIE

## LYNX 42



ACS w standardzie. Opcjonalnie: drukarka etykiet

**WYDAJNOŚĆ POMPY** 16 m<sup>3</sup>/h

**CYKL PRACY** 15-30 sek.

**WYMIARY KOMORY**

360x420x115 mm

**WYMIARY MASZYNY**

530x490x395 mm

**LISTWA ZGRZEWAJĄCA** 420 mm

**WAGA** 55 kg

**ZASILANIE** 230V-1-50 Hz

**MOC** 0,7 kW

### WERSJA STANDARDOWA

CZUJNIK KONTROLI PRÓŻNI,  
PODWÓJNY ZGRZEW/ZGRZEWANIE-  
ODCINANIE/SZEROKI ZGRZEW (8 MM),  
DELIKATNE NAPONIEWIERZANIE

### OPCJONALNIE

CZUJNIK PUNKTU WRZENIA, INIEKCJA  
GAZU, WYSOKA TEMPERATURA,  
ZGRZEWANIE I ODCINANIE  
STEROWANE ODDZIELNIE

Wymiary maszyn odnoszą się do długości szerokości i wysokości. Dostępne także inne napięcia. Zastrzeżenie: prawo do błędów w druku, pomylki i zmian technicznych.

# Gotowanie sous-vide

Gotowanie sous-vide to prosta i wydajna technika, która daje gwarancję, że produkt jest gotowany dokładnie we właściwej i stałej temperaturze w naczyniu lub piekarniku.

## KORZYŚCI

- Zawsze wysoka jakość
- 100% naturalne, zdrowe gotowanie
- Pozwala zaoszczędzić czas
- Ekonomiczna metoda gotowania
- Optymalizacja pracy w kuchni
- Odpowiedni dla małych i dużych produktów
- Optymalna higiena

#georgepralus #cookingmethod  
#lowtemperature #easycooking  
#vacuumpackaging #vacuumcooking

## GŁÓWNE ETAPY

Gotowanie zapakowanej próżniowo żywności w stałej temperaturze. To podstawowa zasada sous-vide. Główne etapy tego procesu to: przygotowanie, pakowanie próżniowe, gotowanie oraz chłodzenie. Mięso, ryby, owoce i warzywa są cięte, obierane i wkładane do torby wraz z ziołami i przyprawami po czym pakowane próżniowo, gotowane, schładzane, a później serwowane lub przechowywane.



## PRZYGOTOWANIE

Zacznij od porcjowania żywności, którą chcesz przygotować. Potnij mięso lub rybę, obierz owoce i warzywa oraz włóż wszystko do worka próżniowego. Dodaj zioła i przyprawy jakie lubisz. Sól, tymianek, bazylija, trawa cytrynowa. Cokolwiek. Odrobina masła jest w stanie zdziałać cuda. Po prostu włóż wszystko do worka i upewnij się, że jest właściwie umieszczony w komorze pakowania.

#meat #fish #vegetables #fruits  
#freshfood #lowfat #noadditions  
#freshherbs #tasteful #healthy

## PAKOWANIE

W celu zapakowania żywności we właściwy sposób, obsługuj maszynę za pomocą kontroli czasowej, czujnika poziomu próżni lub czujnika punktu wrzenia. Jeśli Twoje urządzenie wyposażone jest w System Zaawansowanego Sterowania (ACS), możesz użyć również jednej z dodatkowych funkcji, takich jak marynowanie, do specjalnych aplikacji. Dzięki temu urządzenie pakujące oferuje więcej korzyści dla twojej kuchni.

#marinating #redmeat #liquidcontrol  
#sequentialvacuum #nospoilage  
#HACCP #acs #portioncontrol





## GOTOWANIE

Włóż zapakowany produkt do gorącej wody lub piekarnika oraz gotuj w niskiej temperaturze. Z uwagi na to proces może zająć nawet kilkanaście godzin zanim zapakowany produkt będzie gotowy. Możesz podać jedzenie bezpośrednio lub przesmażyć je na patelni. Jeśli nie podajesz dania bezpośrednio pamiętaj o tym, aby schłodzić danie przed włożeniem go do lodówki.

#lowtemperaturecooking  
#thermicbaths #easycooking  
#vacuumcooking #sousvide

## CHŁODZENIE

Jeden niezwykle istotny krok w gotowaniu sous-vide to chłodzenie zapakowanych i ugotowanych produktów. Można to wykonać w naturalny sposób przez pozostawienie produktu poza lodówką. Ewentualnie można użyć chłodziarki szokowej. Niezależnie od tego jaką metodę wybierzesz masz pewność, że spełniasz wszystkie regulacje w zakresie bezpieczeństwa żywności.

#cooldown #blastchiller  
#foodsafety #HACCP

## SERWOWANIE

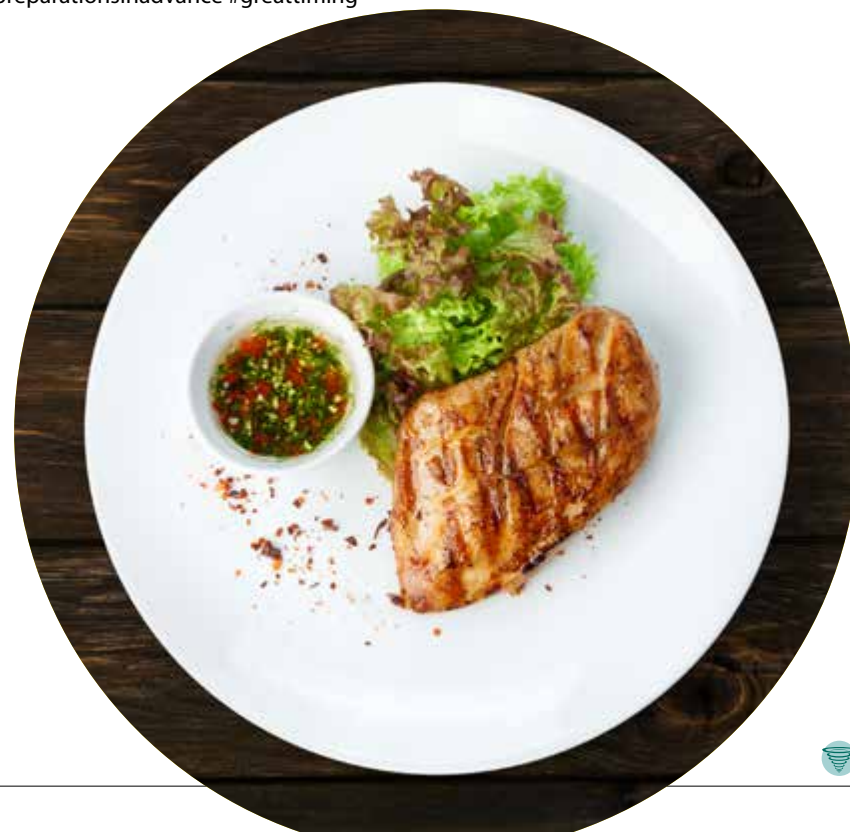
I w końcu danie może zostać podane. Dla wszystkich gości, w tym samym czasie. Świetna jakość, fantastyczny smak. Smacznego!

#catering #portioncontrol  
#preparationsinadvance #greattiming

## LUB PRZECHOWYWANIE

Twoje zapakowane dania sous-vide są idealne do przechowywania. Zapakowane próżniowo i świeże. Gotowe do użycia w każdym czasie!

#portioncontrol #storage #optimize  
#kitchenlogistics



# Marlin

Idealnie sprawdza się przy dużym zapotrzebowaniu oraz dla dużych ilości produktów, zarówno do pakowania żywności w celu przechowywania, jak również do gotowania sous-vide. Absolutnie niezbędne urządzenie dla dużych restauracji, hoteli czy firm cateringowych. Standardowo wyposażony w kontrolę czasu oraz 10 programów. Szeroki zakres opcji możliwych do zastosowania, takich jak system zaawansowanego sterowania lub czujnik punktu wrzenia.

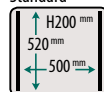


# Marlin



## MARLIN 52

Standard



Opcja (bez dodatkowych kosztów)



**WYDAJNOŚĆ POMPY** 63 m<sup>3</sup>/h

**CYKL PRACY** 15-40 sek.

**WYMIARY KOMORY**

520x500x200 mm

**WYMIARY MASZYNY**

710x700x1025 mm

**LISTWA ZGRZEWAJĄCA**

2x520 mm

**WAGA** 165 kg

**ZASILANIE** 400V-3-50 Hz

**MOC** 2,4-3,5 kW

### WERSJA STANDARDOWA

KONTROLA CZASU, PODWÓJNY

ZGRZEW/ZGRZEWANIE-

ODCINANIE/SZEROKI

ZGRZEW (8 MM), DELIKATNE

NAPOWIETRZANIE

### OPCJONALNIE

CZUJNIK KONTROLI PRÓŻNI, CZUJNIK

PUNKTU WRZENIA, ACS, INIEKCJA

GAZU, ZGRZEWANIE I ODCINANIE

STEROWANE ODDZIELNIE

„Świetna jakość  
oraz wiele opcji  
z zakresu kontroli,  
wielkości  
i wydajności”.



Wymiary maszyny odnoszą się do długości szerokości i wysokości. Wymiary komory odnoszą się do użytecznej powierzchni w komorze (długości szerokości i wysokości). Wymiary naczynia odnoszą się do długości szerokości i wysokości. Dostępne także inne napędzanie. Zastrzeżenie: prawo do błędów w druku, pomylki i zmian technicznych.

# Jumbo

Podstawowa wersja modeli stołowych do profesjonalnych zastosowań w najlepszej możliwej cenie. Idealna do rozpoczęcia przygody z pakowaniem próżniowym. Zaspokoi twoje potrzeby z zakresu pakowania. Daj się przekonać serii Jumbo!



# Jumbo



„Kompaktowa maszyna, ogromne rezultaty. Łatwa w użytkowaniu, łatwa w czyszczeniu”.

## MINI JUMBO/JUMBO PLUS

Standard



Opcja: wysoka pokrywa



### WYDAJNOŚĆ POMPY

4 m<sup>3</sup>/h (MJ), 8 m<sup>3</sup>/h (JP)

### CYKL PRACY

25-60 sek. (MJ), 15-35 sek. (JP)

### WYMIARY KOMORY

310x280x85 mm

### WYMIARY MASZYNY

450x335x305 mm

**LISTWA ZGRZEWAJĄCA** 280 mm

**WAGA** 26 kg (MJ), 32 kg (JP)

**ZASILANIE** 230V-1-50 Hz

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

### WERSJA STANDARDOWA

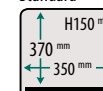
KONTROLA CZASU, PODWÓJNY ZGRZEW/ZGRZEWANIE-ODCINANIE

### OPCJONALNIE

CZUJNIK KONTROLI PRÓŻNI, WYPUKŁA POKRYWA (H 130 MM)

## JUMBO 30/35

Standard



### WYDAJNOŚĆ POMPY

8 m<sup>3</sup>/h (J30), 16 m<sup>3</sup>/h (J35)

### CYKL PRACY

20-40 sek. (J30), 15-30 sek. (J35)

### WYMIARY KOMORY

370x350x150 mm

### WYMIARY MASZYNY

555x450x365 mm (J30)

555x450x405 mm (J35)

**LISTWA ZGRZEWAJĄCA** 350 mm

**WAGA** 44 kg (J30), 51 kg (J35)

**ZASILANIE** 230V-1-50 Hz

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

### WERSJA STANDARDOWA

KONTROLA CZASU, PODWÓJNY ZGRZEW/ZGRZEWANIE-ODCINANIE/ SZEROKI ZGRZEW (8 MM)

### OPCJONALNIE

CZUJNIK KONTROLI PRÓŻNI

Wymiary maszyny odnośzą się do długości szerokości i wysokości. Dostępne także inne napięcia. Zastrzeżenie: prawo do błędów w druku, pomylki i zmian technicznych.

# Jumbo



## JUMBO 42

Standard



Opcja



**WYDAJNOŚĆ POMPY** 16 m<sup>3</sup>/h

**CYKL PRACY** 20-40 sek.

**WYMIARY KOMORY**

370x420x180 mm

**WYMIARY MASZYNY**

530x490x440 mm

**LISTWA ZGRZEWAJĄCA** 420 mm

**WAGA** 58 kg

**ZASILANIE** 230V-1-50 Hz

**MOC** 0,55 kW

**WERSJA STANDARDOWA**

KONTROLA CZASU, PODWÓJNY

ZGRZEW/ZGRZEWANIE-ODCINANIE,

SZEROKI ZGRZEW (8 MM)

**OPCJONALNIE**

CZUJNIK KONTROLI PRÓŻNI, DRUGA

LISTWA ZGRZEWAJĄCA



Podwójny zgrzew  
w standardzie.  
Zgrzewanie  
i odcinanie oraz  
szeroki zgrzew  
są dostępne  
opcjonalnie  
i bez dodatkowych  
kosztów.

## JUMBO 42XL/42XXL

Standard



Opcja



**WYDAJNOŚĆ POMPY**

16 m<sup>3</sup>/h (J42XL), 21 m<sup>3</sup>/h (J42XXL)

**CYKL PRACY**

20-40 sek.

**WYMIARY KOMORY**

460x420x180 mm

**WYMIARY MASZYNY**

615x490x440 mm (J42XL)

615x490x470 mm (J42XXL)

**LISTWA ZGRZEWAJĄCA** 420 mm

**WAGA** 65 kg (J42XL),

70 kg (J42XXL)

**ZASILANIE** 230V-1-50 Hz

**MOC** 0,55 kW (J42XL)

0,75-1,0 kW (J42XXL)

**WERSJA STANDARDOWA**

KONTROLA CZASU, PODWÓJNY

ZGRZEW/ZGRZEWANIE-ODCINANIE,

SZEROKI ZGRZEW (8 MM)

**OPCJONALNIE**

CZUJNIK KONTROLI PRÓŻNI, DRUGA

LISTWA ZGRZEWAJĄCA

Wymiary maszyny odnoszą się do długości szerokości i wysokości. Dostępne także inne napięcia. Zastrzeżenie: prawo do błędów w druku, pomylki i zmian technicznych.

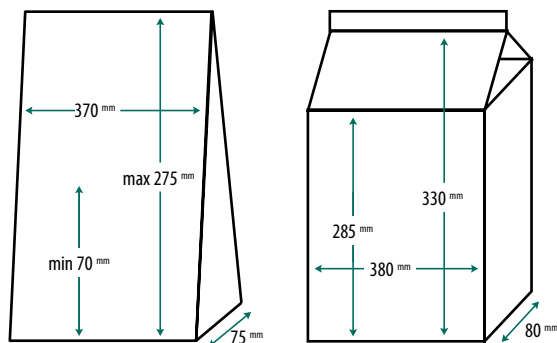




# Toucan



Seria pionowych pakowarek próżniowych, dzięki regulowanej platformie jest przystosowana do różnego rodzaju opakowań. Unikalne rozwiązania do pakowania sosów, zup, kawy oraz artykułów sypkich w torebki w kształcie sześcianu lub trójkątne. Dostarczane wraz ze specjalną formą dla łatwego pakowania pionowego twoich produktów.



## TOUCAN REGULAR



**WYDAJNOŚĆ POMPY** 21 m<sup>3</sup>/h

**CYKL PRACY** 15-35 sek.

**WYMIARY MASZINY**

480x490x780 mm

**LISTWA ZGRZEWAJĄCA** 420 mm

**WAGA** 79 kg

**ZASILANIE** 230V-1-50 Hz

**MOC** 0,75 kW

### WERSJA STANDARDOWA

KONTROLA CZASU, PODWÓJNY ZGRZEW/SZEROKI ZGRZEW (8 MM), DELIKATNE NAPOWIETRZANIE, PLATFORMA DLA OPAKOWAŃ STOJĄCYCH

### OPCJONALNIE

CZUJNIK KONTROLI PRÓŻNI, ACS, CZUJNIK PUNKTU WRZENIA, INIEKCJA GAZU, ZGRZEWANIE BI-ACTIVE

## TOUCAN SQUARE



**WYDAJNOŚĆ POMPY** 21 m<sup>3</sup>/h

**CYKL PRACY** 15-35 sek.

**WYMIARY MASZINY**

480x490x780 mm

**LISTWA ZGRZEWAJĄCA** 420 mm

**WAGA** 79 kg

**ZASILANIE** 230V-1-50 Hz

**MOC** 0,75 kW

### WERSJA STANDARDOWA

KONTROLA CZASU, PODWÓJNY ZGRZEW, DELIKATNE NAPOWIETRZANIE, PLATFORMA DLA OPAKOWAŃ W Kształcie SZEŚCIANU

### OPCJONALNIE

CZUJNIK KONTROLI PRÓŻNI, ACS, CZUJNIK PUNKTU WRZENIA, INIEKCJA GAZU, ZGRZEWANIE BI-ACTIVE, PLATFORMA DLA OPAKOWAŃ STOJĄCYCH

Wymiary maszyny odnoszą się do długości szerokości i wysokości. Dostępne także inne napięcia. Zastrzeżenie: prawo do błędów w druku, pomylki i zmian technicznych.

# System zgrzewania

Po zakończeniu cyklu pakowania próżniowego i opcjonalnie iniekcji gazu, worek jest gotowy do zgrzania. Właściwa technologia zgrzewania chroni twój produkt efektywnie przed czynnikami zewnętrznymi.

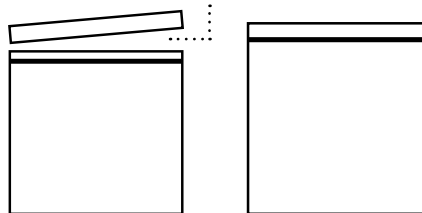


## PODWÓJNY ZGRZEW

Podwójny zgrzew to standard Henkelmana. Zawiera dwa druty 3.5 mm convex, idealnie odpowiadające podstawowym potrzebom pakowania. Dla każdego projektu w każdej branży, od gastronomii do pakowania przemysłowego produktów spożywczych i niespożywczych.

## ZGRZEWANIE I ODCINANIE

System odcinania nadmiaru worka firmy Henkelman, składa się z drutu 3.5 mm convex oraz okrągłego 1.1 mm. Dzięki temu możesz z łatwością oderwać nadmiar plastikowego opakowania. Technologia zgrzewania i odcinania jest dostępna za darmo dla każdego modelu urządzeń Henkelman.



## ZGRZEW BI-ACTIVE

Ten zgrzew jest stosowany przy aluminiowych lub grubszych workach. System posiada listwę zgrzewającą w pokrywie oraz komorze, dzięki czemu worek zgrzewany jest z dwóch stron jednocześnie.



## ZGRZEWANIE I ODCINANIE STEROWANE ODDZIELNIE

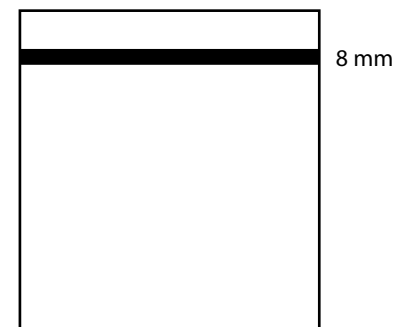
Ten system składa się z drutu 3.5 mm convex oraz drutu 1.1 mm okrągłego. Jediną różnicą pomiędzy tym rozwiązaniem, a systemem zgrzewania i odcinania, jest możliwość ustawienia innego czasu nagrzewania drutów.

### #worki termokurczliwe

Worki termokurczliwe są wykonane z bardzo odpornej, ale cienkiej folii. Henkelman specjalnie opracował ten system zgrzewania, aby usunięcie nadmiaru folii możliwe było również podczas pakowania produktów w worki termokurczliwe.

## SZEROKI ZGRZEW

Niektóre typy worków są zgrzewane z trzech stron. Dla bardziej profesjonalnego rezultatu, zgrzew na pozostałej stronie może zostać wykonany przez pakowarkę próżniową i może odpowiadać pozostałym trzem zgrzewom. Główna przewaga technologii 8 mm szerokiego zgrzewu, to estetyczny rezultat.



## DRUTY CONVEX

Henkelman bazuje na drutach convex dla systemów podwójnego zgrzewu oraz zgrzewania i odcinania. Dzięki temu resztki produktu znajdujące się w miejscu zgrzewu zostają wypchnięte pomiędzy folii podczas procesu zgrzewania. Płaskie druty, które są standardem na rynku pakowarek próżniowych miażdżą resztki produktu znajdujące się pomiędzy foliami worka. Zwiększa to ryzyko wycieku. Technologia drutu convex Henkelmana zapewnia mocniejszy zgrzew dzięki łatwej separacji resztek produktu w miejscu zgrzewania.

# Iniekcja gazu i napowietrzanie

**PRZYKŁAD**  
Iniekcja gazu  
Delikatne  
napowietrzanie

## INIEKCJA GAZU

Przed fazą zgrzewania, możliwe jest dodanie mieszanki gazów. Maszyny pakujące Henkelmana mogą być wyposażone w opcję gazowania. Ta technika nazywana jest pakowaniem w modyfikowanej atmosferze ochronnej lub po prostu MAP.

### DLACZEGO DOKONYWAĆ INIEKCJI GAZU?

Iniekcja gazu powoduje zwiększenie terminu przydatności do spożycia, daje dodatkową ochronę oraz chroni produkt przed zmianą barwy. Zwykle używana jest mieszanka azotu ( $N_2$ ) oraz dwutlenku węgla ( $CO_2$ ). Tlen również może zostać dodany do tej kombinacji. Coraz częściej w nowych mieszankach stosuje się argon (Ar) jako zamiennik azotu ( $N_2$ ).

### MIESZANKA GAZU

Zależna jest od tego co jest najbardziej odpowiednie dla produktu. Twój dostawca powinien poinformować cię o optymalnym rozwiązaniu. Specjalne pompy tlenowe są dostępne dla mieszanek gdzie zawartość  $O_2$  wynosi powyżej 21%. Skontaktuj się w tej sprawie z dystrybutorem.



## NAPOWIETRZANIE

Jak tylko cykl pakowania zostanie wykonany, a worek próżniowy zostanie zgrzany, powietrze jest wpuszczane do komory poprzez zawór napowietrzania. Kiedy ciśnienie wewnątrz komory wyrówna się z ciśnieniem atmosferycznym, pokrywa otwiera się. Proces ten wygląda podobnie z włączoną funkcją delikatnego napowietrzania.

### DELIKATNE NAPOWIETRZANIE

Używając delikatnego napowietrzania, powietrze powraca do komory stopniowo i delikatnie. Proces opiera się na wstępnie określonym czasie. W kontrolowany sposób, worek próżniowy obtacza produkt. Zapewnia optymalną ochronę zarówno produktu, jak i opakowania.

Delikatne napowietrzanie przydaje się podczas pakowania produktów z ostrymi krawędziami takich jak steki z kością, żeberka, homary, owoce morza i inne.

Skorupiaki .....



Szaszyk .....



Ryż arborio .....



Sushi .....



Wstępnie pieczone  
lub gotowe do spożycia produkty



Chipsy .....



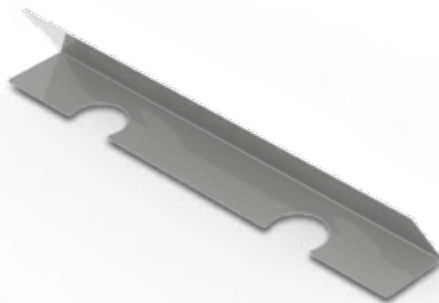
# Akcesoria

## DRUKARKA TERMO-TRANFEROWA

wraz z rolką etykiet, kablami oraz konfiguracją. Dostępna tylko dla urządzeń wyposażonych w ACS.



**WKŁADKA** do pakowania produktów płynnych lub sypkich. Dostępna w różnych rozmiarach dla każdego modelu.



**WÓZEK Z PÓŁKAMI** pasuje do wszystkich modeli stołowych z wyłączeniem B52 oraz B62.



## ZESTAW CZĘŚCI

Do standardowego przeglądu. Zestaw zawiera druty grzewzące, taśmę teflonową, uszczelkę pokrywy, olej do pompy oraz silikonowy profil dociskowy. Dostępny jako osobny zestaw posprzedażowy lub wraz z urządzeniem.



## ZEWNĘTRZNY ADAPTER

Do pakowania próżniowego żywności w pojemniki GN. Dostępny dla modeli stołowych oraz serii Marlin.



**PŁYTY WYPEŁNIAJĄCE Z POLIETYLENU** są w standardzie z każdym urządzeniem. Dostępne różne rozmiary. Dla skrócenia cyklu pakowania. Powodują również zmniejszenie zużycia gazu.



# Koncepcja „Easy Clean”

Wszystkie pakowarki próżniowe Henkelman'a mogą być bardzo łatwo czyszczone. Wewnątrz oraz zewnątrz. Dokładnie i szybko. Zaprojektowaliśmy nasze urządzenie specjalnie z myślą o tym. Kilka przykładów koncepcji „Easy Clean”.



## SMART DESIGN

Henkelman zapewnia wiele rozwiązań konstrukcyjnych i projektowych usprawniających pracę urządzenia. Głębokie komory w urządzeniach stołowych są dobrym tego przykładem. Każdy narożnik jest zaokrąglony i łatwy do wyczyszczenia. Ponadto, niektóre modele mają płaski stół roboczy. Bez kabli, spawów w komorze. Co więcej listwy zgrzewające i płyty wypełniające są łatwe do wyciągnięcia, a specjalna obudowa ze stali nierdzewnej umożliwia łatwe i sprawne mycie maszyny.

#haccp #smartdesign #easyclean  
#removableparts



## PROGRAM CZYSZCZENIA POMPY

Pompa jest sercem twojej pakowarki próżniowej. Dlatego powinna być utrzymywana w najlepszych warunkach. Każda pakowarka próżniowa Henkelman jest wyposażona w program czyszczenia pompy. Poprzez ekstrakcję wilgoci z oleju, pompa jest czysta i zabezpieczona przed korozją. Program jest bardzo łatwo aktywowany za pomocą dedykowanego przycisku.

#c-button #nomoist #nocorrosion  
#everyweek #extendlifespan  
#pumpconditioning  
#preventivemaintenance #smartdesign



# O firmie Henkelman



**HENKELMAN** to specjalista w zakresie rozwoju, produkcji i dystrybucji profesjonalnych komorowych pakowarek próżniowych. Nasza wiodąca technologia pakowania próżniowego w najbardziej złożonym asortymencie maszyn z tego segmentu, stawia nas przed konkurencją zarówno w branży spożywczej jak i poza nią. Od najmniejszych stołowych pakowarek do największych i najbardziej wydajnych, dwukomorowych modeli przemysłowych. Z tego powodu, firmy z różnych branż na całym świecie polegają na maszynach Henkelman.

**HENKELMAN TO FIRMA RODZINNA**, zlokalizowana w Hertogenbosch w Holandii oraz Illinois, USA. Zatrudniając zaledwie 50-ciu pracowników, produkujemy ponad 14 000 urządzeń rocznie. Przy produkcji używamy wyłącznie najwyższej jakości części z Holandii oraz Niemiec. Naszym najbardziej wartościowym zasobem jest rozległa sieć ekskluzywnych oraz autoryzowanych dystrybutorów w ponad 80-ciu krajach.

## **HENKELMAN JEST ROZWIĄZANIEM KLASY PREMIUM W ZAAWANSOWANYCH SYSTEMACH PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO.**

Nasze maszyny są „Made in Holland”. Możecie być za nie pewni. Są świetnym połączeniem solidnego wykonania oraz funkcjonalnego designu z optymalnym i prostym sterowaniem. Instalacja jest niezwykle prosta, a specjalna konstrukcja zapewnia najwyższe standardy higieny przez cały czas użytkowania.

**#faststdelivery #greatservice #technicalsupport  
#salesupport #marketingsupport  
#professional #valueformoney**



[WWW.HENKELMAN.COM](http://WWW.HENKELMAN.COM)

# PROFESJONALNE SYSTEMY PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO



## Henkelman Holandia

Titaniumlaan 10 +31 73 621 36 71  
5221 CK 's-Hertogenbosch info@henkelman.com  
The Netherlands www.henkelman.com



## Dystrybucja w Polsce

WEINDICH Sp. J. +48 32 746 91 35  
ul. Karola Adamieckiego 8 henkelman@weindich.pl  
41-503 Chorzów www.weindich.pl



Pakowarki Henkelman

Dla  
gastromonii