

# PROFESSIONELE VACUÛMMACHINES

Perfect  
voor  
Horeca  
en Retail



ORIGINAL  
**HENKELMAN**  
VACUUM SYSTEMS





Titaniumlaan 10  
5221 CK 's-Hertogenbosch  
Nederland

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



HenkelmanVacuum

# Inhoud

INNO-  
VATIE

Waarom voedsel vacuüm verpakken?	<b>04</b>	Must-have voor sous-vide koken	<b>16</b>
Nieuwe serie: Aero Met eenvoudige bedieningsinterface	<b>06</b>	Marlin serie	<b>18</b>
Vacuümverpakkingscyclus Henkelman besturingssystemen	<b>08</b>	Jumbo serie	<b>20</b>
Boxer serie	<b>10</b>	Accessoires	<b>23</b>
Chef's Choice – Jannis Brevet Inter Scaldes	<b>13</b>	Sealsystemen Begassing & Beluchting	<b>24</b>
Advanced Control System: Opties & Functies	<b>14</b>	Over Henkelman	<b>26</b>



# Waarom voedsel vacuüm verpakken?

Het is mogelijk om 99,8% van de lucht uit product, zak en kamer te halen. Hiervoor is wel een professionele vacuümmachine nodig. Een goed begin van keukenoptimalisatie!

## 1 HOUBAARHEID VERLENGEN

Het vacuüm verpakken van voedsel vermindert de groei van bacteriën en verlengt daarmee de houdbaarheid. Hierdoor kunnen food producten langer gebruikt, verkocht en geserveerd worden.

## 2 KWALITEIT GARANDEREN, VEILIGHEID VERBETEREN

Het hermetisch sealen van een vacuümzak voorkomt crosscontaminatie als gevolg van invloeden van buitenaf en verbetert de voedselveiligheid. Bovendien wordt het vacuüm verpakte product beschermd tegen uitdroging, vriesbrand en beschimmelings. Optimaal beschermd, kunnen producten in een vacuümverpakking rijpen met behoud van gewicht, smaak en aroma's.

## 3 OPTIMALISATIE OPSLAG EN PORTIONERING

Bij optimaal gebruik van waardevolle opslagruimte worden alle schappen efficiënt ingericht, omdat de meest uiteenlopende vacuümverpakte producten op elkaar gestapeld kunnen worden. Geen verspilling. Geen cross-contaminatie. Geen geurtjes. Door de langere houdbaarheid kunnen grotere hoeveelheden van seizoensproducten ingekocht worden. Ook gunstig voor portionering.

## 4 PROFESSIONELE PRESENTATIE, HACCP COMPLIANT

Van inkoop en voorbereiding tot presentatie. Door voedsel vacuüm te verpakken, zijn versheid en een professionele presentatie altijd gegarandeerd. Ook belangrijk zijn de heersende standaarden op het gebied van hygiëne en voedselveiligheid. Daarbij kan een kwalitatieve, professionele vacuümverpakkingsmachine van onschatbare waarde zijn.

## 5 ONMISBAAR VOOR SOUS-VIDE KOKEN

Sous-vide koken of vacuüm koken biedt talloze voordelen als het gaat om voorbereiding, kwaliteit en timing. Met een Henkelman vacuümmachine kunnen ingrediënten correct verpakt worden, zodat niets een sous-vide bereiding nog in de weg staat.

#langerehoudbaarheid  
#kwaliteit #aroma  
#vitaminen  
#geengewichtsverlies  
#geenverspilling  
#geenvriesbrand  
#geenuitdroging  
#geencrosscontaminatie  
#haccp #voedselveiligheid  
#sousvide  
#vacuumkoken

# Aero

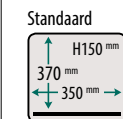
Met de nieuwe Aero-serie brengt Henkelman innovatieve, robuuste machines met een strak design. Eenvoudige bedieningsinterface. 3 instelbare programma's. Nauwkeurige vacuüminstellingen met sensorbesturing. Standaard soft-air. Snellere verpakkingscyclus en service-alarm.

“De eenvoudige bedieningsinterface met 3 instelbare programma's is standaard uitgerust met sensorbesturing. Liquid control is als optie verkrijgbaar.”

## Aero



### AERO 35/AERO 35+

**POMPCAPACITEIT**

8 M<sup>3</sup>/h (A35), 16 M<sup>3</sup>/h (A35+)

**MACHINECYCLUS**

20-40 sec (A35), 15-35 sec (A35+)

**KAMERAFMETINGEN**

370 x 350 x 150 mm

**MACHINEAFMETINGEN**

543 x 451 x 454 mm

**SEALBALK** 350 mm**GEWICHT** 36 kg (A35),

41 kg (A35+)

**VOLTAGE** 230V-1-50Hz**VERMOGEN** 0,4 kW (A35),

0,6 kW (A35+)

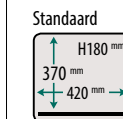
**STANDAARD**

EENVOUDIGE BEDIENINGSINTERFACE  
MET SENSORBESTURING, DUBBEL/  
CUT-OFF/BREDE SEAL (8 MM),  
SOFT AIR

**OPTIES**

LIQUID CONTROL

### AERO 42/AERO 42+

**POMPCAPACITEIT**

16 m<sup>3</sup>/h (A42), 21 m<sup>3</sup>/h (A42+)

**MACHINECYCLUS**

20-40 sec (A42), 15-35 sec (A42+)

**KAMERAFMETINGEN**

370 x 420 x 180 mm

**MACHINEAFMETINGEN**

523 x 491 x 454 mm

**SEALBALK** 420 mm**GEWICHT** 57 kg (A42),

61 kg (A42+)

**VOLTAGE** 230V-1-50Hz**VERMOGEN** 0,6 kW (A42),

0,8 kW (A42+)

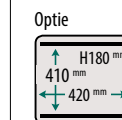
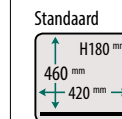
**STANDAARD**

EENVOUDIGE BEDIENINGSINTERFACE  
MET SENSORBESTURING, DUBBEL/  
CUT-OFF/BREDE SEAL (8 MM),  
SOFT AIR

**OPTIES**

LIQUID CONTROL

### AERO 42XL/AERO XL+



Optie 2e sealbalk

**POMPCAPACITEIT** 16 m<sup>3</sup>/h

(A42XL), 21 m<sup>3</sup>/h (A42XL+)

**MACHINECYCLUS** 20-40 sec

(A42XL), 15-35 sec (A42XL+)

**KAMERAFMETINGEN**

460 x 420 x 180 mm

**MACHINEAFMETINGEN**

613 x 491 x 469 mm

**SEALBALK** 420 mm**GEWICHT** 68 kg (A42XL),

72 kg (A42XL+)

**VOLTAGE** 230V-1-50Hz**VERMOGEN** 0,6 kW (A42XL),

0,8 kW (A42XL+)

**STANDAARD**

EENVOUDIGE BEDIENINGSINTERFACE  
MET SENSORBESTURING, DUBBEL/  
CUT-OFF/BREDE SEAL (8 MM),  
SOFT AIR

**OPTIES**

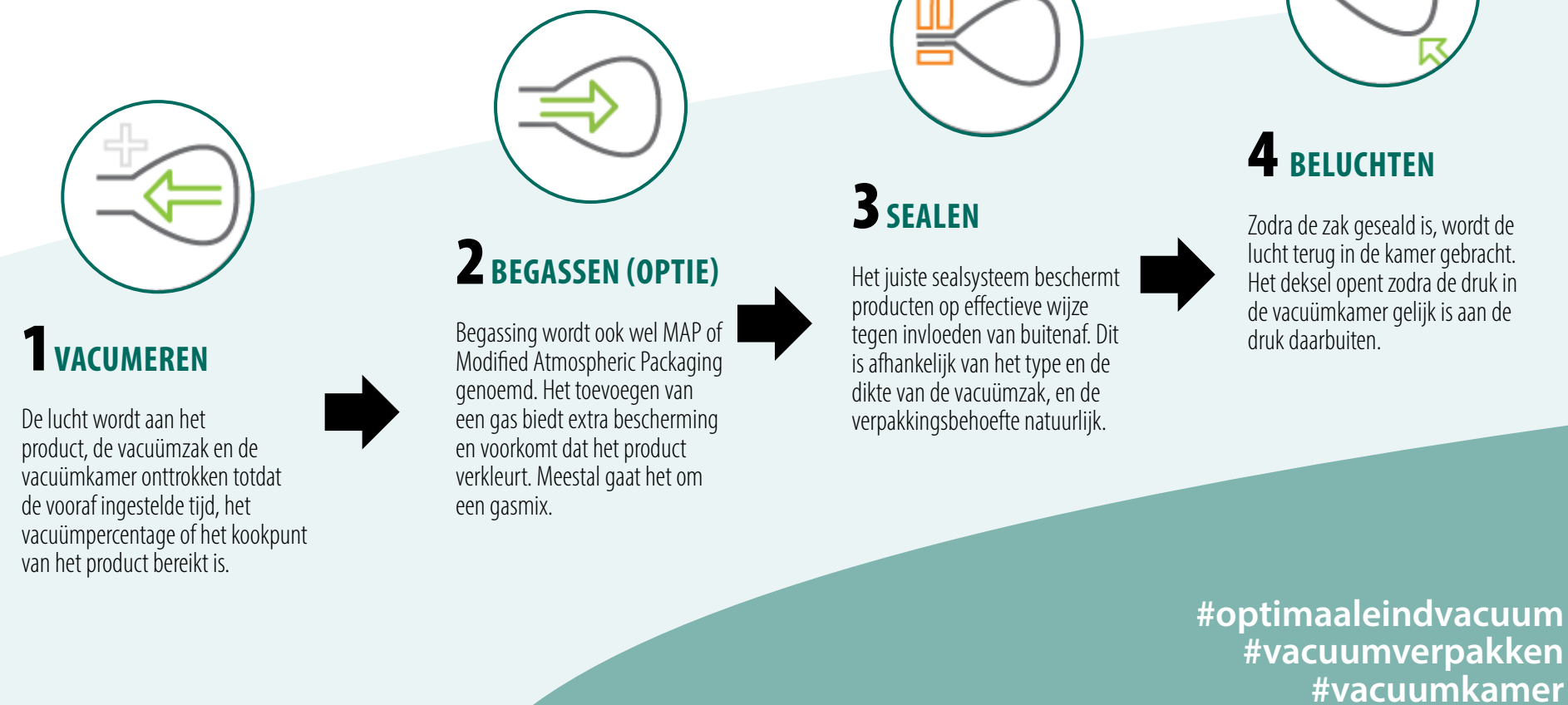
LIQUID CONTROL, 2E SEALBALK

De kamerafmetingen verwijzen naar de bruikbare ruimte in de vacuümkamer (lengte x breedte x hoogte).



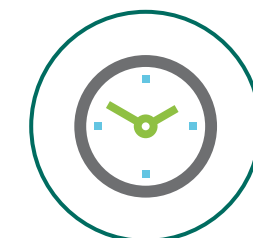
# Vacuümverpakingscyclus

Vacuüm verpakken is een efficiënte manier om de houdbaarheid van voedsel te verlengen en om producten, zowel food als non-food, te beschermen tegen invloeden van buitenaf. De vacuümverpakingscyclus telt 4 stappen.



# Besturingssystemen

Controle over de vacuümverpakingscyclus is essentieel om een optimaal en diep eindvacuüm te krijgen. De vacuümtechnologie van Henkelman biedt vier mogelijke besturingssystemen.



## TIJDSBESTURING

Stel de tijd van de cyclus in en de machine stopt met vacumeren zodra het aantal ingestelde seconden is bereikt. Perfect voor basis verpakingsbehoeften op een professioneel niveau.



## SENSORBESTURING

Liever een machine die een bepaald eindvacuüm in de kamer detecteert? Met sensorbesturing stopt de cyclus zodra het vooraf ingestelde vacuümpercentage wordt bereikt.



## LIQUID CONTROL

Vloeistoffen zoals soepen en sauzen, bereiken snel hun kookpunt tijdens de vacuümcyclus. Het verlagen van de druk in de vacuümkamer tot onder de atmosferische druk buiten de kamer zorgt er voor dat vloeistoffen op kamertemperatuur gaan koken, ook als ze koud zijn. De Liquid control sensor detecteert nauwkeurig de verdamping die vrijkomt. Zodra het kookpunt is bereikt, stopt de machine met vacumeren en wordt het sealen gestart. Dit voorkomt schade aan zowel product als machine.



## 1 PROGRAMMA PANEEL

- 1 programma
- Standaard Tijdsbesturing



## DIGITALE BESTURING

- 10 programma geheugen
- Standaard Tijdsbesturing
- Opties: Sensorbesturing, Liquid control



## ADVANCED CONTROL

- Advanced Control System (ACS)
- 20 programma geheugen
- Standaard Sensorbesturing
- Optie: Liquid control

NIEUW



## EENVOUDIGE BEDIENINGS-INTERFACE

- 3 programma geheugen
- Standaard sensorbesturing
- Service alarm
- Standaard Soft-air en vers vleesprogramma
- Optie: Liquid control
- Alleen beschikbaar op de Aero

# Boxer

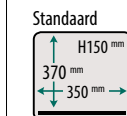
Volledig uitgeruste, complete serie vacuüm machines om verschillende soorten voedsel te verpakken, in alle vormen en maten. Tafelmodellen uit de Boxer serie garanderen een eenvoudig en optimaal verpakkingsproces. Met de unieke mogelijkheid om instellingen op te slaan in het 10 programma geheugen, standaard op elk Boxer model.

“Niets evenaart de betrouwbaarheid en het gebruiksgemak van Henkelmans Boxer serie.”

## Boxer



### BOXER 30/35



#### POMPCAPACITEIT

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

#### MACHINECYCLUS

25-45 sec (B30), 15-35 sec (B35)

#### KAMERAFMETINGEN

370 x 350 x 150 mm

#### MACHINEAFMETINGEN

551 x 450 x 367 mm (B30)

550 x 450 x 405 mm (B35)

#### SEALBALK

350 mm

#### GEWICHT

46 kg (B30), 52 kg (B35)

#### VOLTAGE

230V-1-50Hz

#### VERMOGEN

0,4 kW (B30), 0,6 kW (B35)

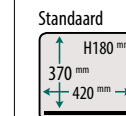
#### STANDAARD

TIJDSBESTURING, DUBBEL/  
CUT-OFF/BREDE SEAL (8 MM),  
SOFT AIR

#### OPTIES

SENSORBESTURING,  
LIQUID CONTROL, ACS,  
BEGASSING, 1-2 CUT-OFF SEAL

### BOXER 42



#### Optie



#### Optie ACS

#### POMPCAPACITEIT

21 m<sup>3</sup>/h

#### MACHINECYCLUS

15-35 sec

#### KAMERAFMETINGEN

370 x 420 x 180 mm

#### MACHINEAFMETINGEN

530 x 490 x 440 mm (B42)

530 x 490 x 470 mm (B42 II)

#### SEALBALK

420 mm

#### GEWICHT

64 kg

#### VOLTAGE

230V-1-50Hz

#### VERMOGEN

0,8 kW

#### STANDAARD

TIJDSBESTURING, DUBBEL/  
CUT-OFF/BREDE SEAL (8 MM),  
SOFT AIR

#### OPTIES

SENSORBESTURING, LIQUID  
CONTROL, ACS, BEGASSING,  
1-2 CUT-OFF SEAL, 2E SEALBALK

De kamerafmetingen verwijzen naar de bruikbare ruimte in de vacuümkamer (lengte x breedte x hoogte). De machineafmetingen verwijzen naar de lengte x breedte x hoogte. Andere volrages leverbaar. Onder voorbehoud van technische en drukfouten.



# Boxer



## BOXER 42XL



**POMPCAPACITEIT** 21 m<sup>3</sup>/h  
**MACHINECYCLUS** 15-35 sec  
**KAMERAFMETINGEN**  
460 x 420 x 180 mm  
**MACHINEAFMETINGEN**  
615 x 490 x 440 mm  
**SEALBALK** 420 mm  
**GEWICHT** 72 kg  
**VOLTAGE** 230V-1-50Hz  
**VERMOGEN** 0,8 KW

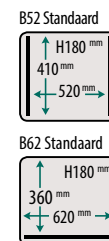
**STANDAARD**  
TIJDSBESTURING, DUBBEL/  
CUT-OFF/BREDE SEAL (8 MM),  
SOFT AIR

**OPTIES**  
SENSORBESTURING, LIQUID  
CONTROL, ACS, BEGASSING,  
1-2 CUT-OFF SEAL, 2E SEALBALK



Advanced Control (ACS) in combinatie met een label printer is een belangrijke upgrade van de prestaties van een Boxer tafelmodel.

## BOXER 52/62



Met ACS



**POMPCAPACITEIT** 21 m<sup>3</sup>/h  
**MACHINECYCLUS** 15-35 sec  
**KAMERAFMETINGEN**  
410 x 520 x 180 mm (B52)  
360 x 620 x 180 mm (B62)  
**MACHINEAFMETINGEN**  
530 x 700 x 440 mm  
**SEALBALK** 410 mm (B52),  
620 mm (B62)  
**GEWICHT** 81 kg  
**VOLTAGE** 230V-1-50Hz  
**VERMOGEN** 0,8 KW

**STANDAARD**  
TIJDSBESTURING, DUBBEL/  
CUT-OFF/BREDE SEAL (8 MM),  
SOFT AIR

**OPTIES**  
SENSORBESTURING, LIQUID  
CONTROL, ACS, BEGASSING,  
1-2 CUT-OFF SEAL

De machineafmetingen verwijzen naar de huidige ruimte in de vacuümkamer (lengte x breedte x hoogte).  
De kamerafmetingen verwijzen naar de huidige ruimte in de vacuümkamer (lengte x breedte x hoogte).

# Chef's choice

“Vooral de Liquid control optie gaat ons nog goed van pas komen. In het verleden hadden we regelmatig een soepexplosie in de vacuümkamer, omdat vloeistoffen eerder het kookpunt bereiken zodra de luchtdruk daalt en ze onder vacuüm komen. Met deze optie, die nauwkeurig en tijdig de damp detecteert die vrijkomt rond het kookpunt, kunnen we de cyclus beter controleren, voorkomen we verspilling van product en schade aan pomp en machine.”



## Chef Jannis Brevet

BEHOORT TOT DE CULINAIRE ELITE VAN NEDERLAND. ZIJN RESTAURANT INTER SCALDES SLEEPTE EIND 2017 DE DERDE MICHELINSTER IN DE WACHT. CHEF BREVET KOOS HET NIEUWSTE MODEL VACUÛMMACHINE VOOR ZIJN KEUKEN. EEN NEO 42XL. FULL OPTIE, DUS MET LIQUID CONTROL EN BLUETOOTH LABEL PRINTER. HET TOUCH PANEEL, DE SENSORBESTURING EN DE VACASSIST APP ZIJN STANDAARD OP DE NEO SERIE.

# Advanced Control System (ACS)

Het is geavanceerd. Het is 'next generation'. Het is de toekomst op het gebied van besturing. Henkelmans ACS is meer dan een besturingssysteem. Het Advanced Control System heeft unieke kenmerken, speciale opties en intelligente functies die een betekenisvolle boost geven aan elk professioneel verpakkingsproces.

## STANDAARD KENMERKEN

### 1 LCD PANEL

- Full colour LCD scherm (4.7 inch)
- Alfa-numeriek display
- Standaard in 5 talen, meer talen zijn optioneel
- Geanimeerde verpakkingscyclus
- Actuele tijd/datum

### 2 20 PROGRAMMA'S

- Personaliseerbaar en programmeerbaar op een computer
- Invoer productnamen
- Import en export van gegevens

### 3 STANDAARD SENSORBESTURING

- Detectie van het vooraf ingestelde vacuümpercentage in de kamer, weergave in mbar, hPa of %

### 4 BEVEILIGDE TOEGANG

- Toegang op meerdere niveaus (distributeur, eigenaar, gebruiker) met verschillende gebruikersrechten
- Voor veiligheid en beveiliging

### 5 SOFTWARE OP MAAT

- Mogelijkheid om het corporate logo van distributeurs te integreren

### 6 USB AANSLUITING

- Mogelijkheid om programma's te uploaden met een USB stick

### 7 COMPATIBILITEIT MET PRINTER

- Mogelijkheid om een directe, thermische label printer aan te sluiten (via Bluetooth)

### 8 HACCP COMPLIANCE

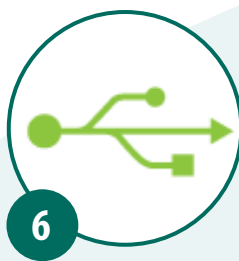
- Mogelijkheid om onderhoudsactiviteiten en onderhoudshistorie te loggen en te exporteren
- Toegankelijk op distributeursniveau
- Opslag servicegegevens

### 9 SERVICE EN ONDERHOUD

- Gedetailleerde olie-indicator (mogelijkheid om af te sluiten, reactivatie mogelijk door distributeur)
- Pompconditioneringsprogramma met onderhoudswaarschuwing

### 10 GATE CHECK/ ONDERHOUDSWAARSCHUWING

- Eenvoudige diagnostische servicetool, Gate Check (op toegangsniveau 'distributeur'). Op het besturingspaneel kan ingesteld worden dat slechts één fase van de cyclus doorlopen hoeft te worden.



## FUNCTIES



### STAPPENVACUÛM

Om zeker te weten dat alle lucht uit het product is, is Stappenvacuüm een adequate oplossing. Deze functie vacumeert, pauzeert de cyclus, vacumeert en pauzeert weer tot maximaal 5 stappen. Bij uitstek geschikt voor producten die veel lucht bevatten, zoals paté, kaas en chocolademousse.



### VERS VLEES

Door middel van kleine, snelle injecties lucht, stopt de Vers vlees functie het ontgassen van het vocht in het vlees tijdens de sealfase. Dit voorkomt de vorming van luchtkamers in het vacuümpakket. De Vers vlees functie zorgt voor een aanzienlijke verbetering van zowel de kwaliteit als de houdbaarheid van vers vlees.



### MARINEREN

De Marineerfunctie wordt gebruikt om beter gemarineerde producten te creëren. Leg het product in de kamer en start de cyclus. Dankzij de slimme software die een pulserende vacuümbeweging genereert, wordt de structuur van het vlees geopend. Dit zorgt er voor dat de marinade maximaal door kan dringen in het product. In minuten in plaats van uren.



### VERMALSEN

Met de Vermalsingsfunctie kan de kamer voor een bepaalde tijd, met een maximum van 30 minuten, onder een continu vacuüm worden gehouden. Het aanhoudende drukverschil tussen de productcellen en de druk in de kamer zorgt er voor dat de celstructuur wordt afgebroken en het product mals wordt. Dit effect wordt vermalsen genoemd.



### WECKPOTTEN

De Weckpottenfunctie wordt gebruikt om potten of gastronormbakken in enkele seconden vacuüm te sluiten met slechts een enkele druk op de knop. Plaats de potten of GN-bakken met het deksel los erop, in de vacuümkamer, selecteer de Weckpottenfunctie en sluit het deksel van de machine. Met deze functie wordt elke pot gevacumeerd en luchtdicht afgesloten op een maximaal eindvacuüm van 99,8%. Omdat de stappen van het verwarmen van de sealbalken en de Soft Air functie zijn uitgeschakeld, is de cyclus extra kort.

## OPTIES

### LIQUID CONTROL

Voorkom dat vloeibare of vochtige producten gaan koken tijdens de verpakkingscyclus. Zodra het kookpunt is gedetecteerd, stopt de machine met vacumeren en wordt de vacuümkamer geseald. Grootste voordelen: geen vocht- noch gewichtsverlies, behoud van smaak, bescherming van het product, pomp en kamer, preventie van uitdroging, en een optimale cyclustijd.





# Sous-vide koken

Sous-vide of vacuüm koken is een eenvoudige, maar efficiënte kooktechniek die er voor zorgt dat elk product op exact de juiste, constante temperatuur gegaard wordt in een warmwaterbad of oven.

## VOORDELEN

- Constante hoge kwaliteit
- 100% natuurlijk, gezond koken
- Een ware time saver
- Kostenefficiënte kooktechniek
- Geoptimaliseerd proces
- Geschikt voor grote en kleine gezelschappen
- Optimale hygiëne

#georgepralus #kooktechniek  
#lagetemperatuur #easycooking  
#vacuumverpakken #vacuumkoken

## BELANGRIJKSTE STAPPEN

Het bereiden van vacuüm verpakte producten op een constante temperatuur. Dat is het basisprincipe van sous-vide. De belangrijkste stappen daarbij: mise-en-place, vacuüm verpakken, koken en koelen. Producten als vlees, vis, fruit en groenten worden gesneden, geschild en in een vacuümzak gedaan met extra kruiden en specerijen. Vervolgens worden ze verpakt, gekookt, gekoeld, uitgeserveerd of gekoeld bewaard.



## MISE-EN-PLACE

Begin met het portioneren van de te bereiden producten. Snijd het vlees of de vis, schil of pel het fruit en de groenten en doe het in een vacuümzak. Voeg naar smaak kruiden en specerijen toe, zoals zout, thijm, basilicum of limoengras. Wat dan ook! Een klein beetje boter kan ook wonderen doen. Leg de zak daarna op de juiste wijze in de vacuümkamer.

#vlees #vis #groente  
#fruit #freshfood #lowfat  
#geentoevoegingen #versekruiden  
#smakelijk #gezond

## VACUÛM VERPAKKEN

Om producten adequaat vacuüm te kunnen verpakken, wordt eerst de vacumeertijd of de vacuümsensor ingesteld. Ook de activatie van Liquid control is een mogelijkheid. In geval van een machine met Advanced Control System (ACS) kunnen ook extra functies geactiveerd worden voor een specifieke toepassing, zoals marineren. Op deze manier brengt een vacuüm machine letterlijk 'meer tools to the kitchen'.

#henkelman #vacuummachines

## KOKEN

Leg het vacuümpakket in een warmwaterbad of oven en gaar het op de juiste temperatuur. Natuurlijk is direct uitserven of kort afbakken ook mogelijk. Als het bereide eten niet direct geserveerd wordt, moet het eerst gekoeld worden voordat het de koelkast in gaat.

#vacuumgaren #thermischbad  
#easycooking #vacuumkoken  
#sousvide

## KOELEN

Een belangrijk onderdeel van sous-vide koken is het afkoelen van de verpakte en bereide producten. Dit kan op natuurlijke wijze door het buiten de koelkast te laten. Of door een blastchiller te gebruiken die het afkoelen versnelt. Welke methode ook, zorg dat alle voedselveiligheidsvoorschriften in acht worden genomen.

#koelen #blastchiller  
#voedselveiligheid #haccp



## UITSERVEREN

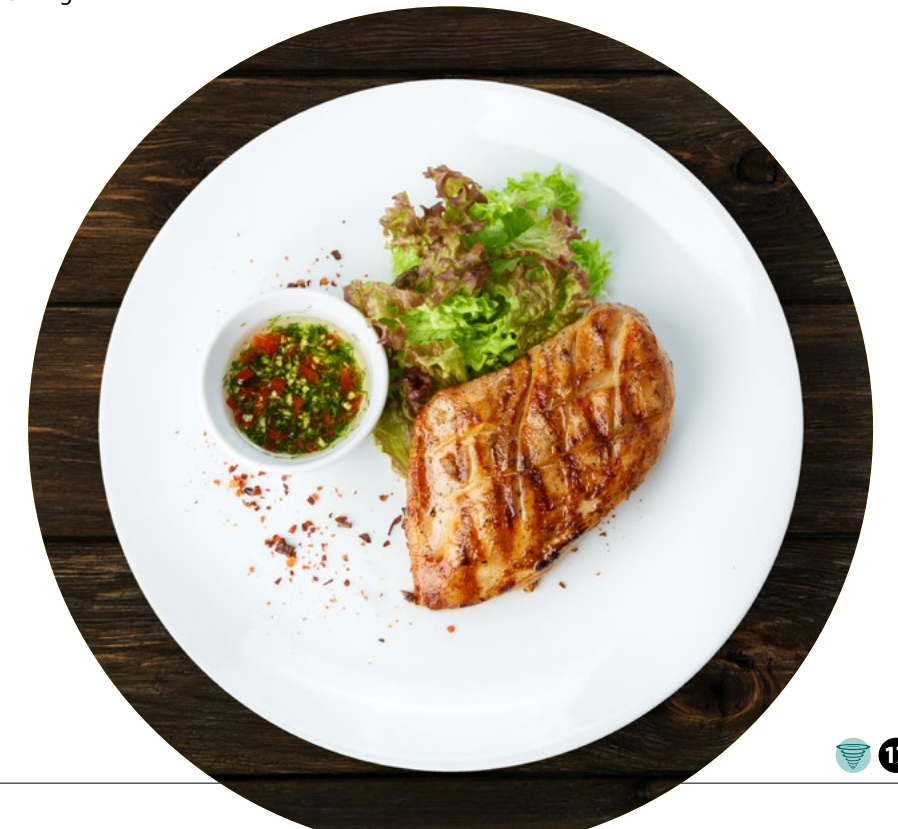
En dan is het zover. De opgemaakte borden kunnen worden uitgeserveerd. Aan alle gasten tegelijkertijd. Uitstekende kwaliteit, fantastische smaak. En een goede timing!

#catering #portionering #misenplace  
#timing

## OF BEWAREN

De sous-vide pakketjes zijn ideaal om te bewaren. Vacuüm verpakt, geportioneerd en vers. Klaar voor gebruik op elk moment!

#storage #kitchenlogistics #koelruimte  
#keukenlogistiek





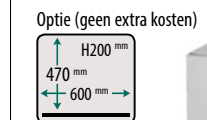
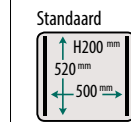
# Marlin

Perfekte match bij grotere verpakkingsbehoeftes en volumes, zowel voor de opslag van producten als voor sous-vide. Een absolute must-have voor grotere restaurants, hotels, cateraars en retailers. Een brede range van opties is beschikbaar, zoals Liquid control, Sensorbesturing en ACS.

# Marlin



## MARLIN 52



**POMPCAPACITEIT** 63 m<sup>3</sup>/h  
**MACHINECYCLUS** 15-40 sec  
**KAMERAFMETINGEN**  
520 x 500 x 200 mm  
**MACHINEAFMETINGEN**  
710 x 700 x 1025 mm  
**SEALBALK** 2 x 520 mm  
**GEWICHT** 165 kg  
**VOLTAGE** 400V-3-50Hz  
**VERMOGEN** 1,8 KW

**STANDAARD**  
TIJDSBESTURING, DUBBEL/  
CUT-OFF/BREDE SEAL (8 MM),  
SOFT AIR

**OPTIES**  
SENSORBESTURING, LIQUID  
CONTROL, ACS, BEGASSING,  
1-2 CUT-OFF SEAL, 2E SEALBALK

“Duurzame  
kwaliteit en veel  
opties als het gaat  
om besturing,  
capaciteit en  
prestaties.”



De afmetingen verwijzen naar de bruikbare ruimte in de vacuümkamer (lengte x breedte x hoogte).



# Jumbo

Basisserie tafelmodellen met een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding. Compacte machines met 'Jumbo' prestaties. Geschikt voor professioneel gebruik en daarom ideaal als instapmodel om jaren plezier van te hebben. Jumbo overtuigt!

"Compacte machine, 'Jumbo' prestaties. Gemakkelijk in het gebruik en onderhoudsvriendelijk."

## Jumbo



### MINI JUMBO/JUMBO PLUS

Standaard  
H85 mm  
310 mm  
280 mm

Optie: Hoog deksel  
H130 mm  
310 mm  
280 mm



#### POMPCAPACITEIT

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

#### MACHINECYCLUS

25-60 sec (MJ), 15-35 sec (JP)

#### KAMERAFMETINGEN

310 x 280 x 85 mm

#### MACHINEAFMETINGEN

450 x 335 x 305 mm

#### SEALBALK

280 mm

#### GEWICHT

26 kg (MJ), 32 kg (JP)

#### VOLTAGE

230V-1-50Hz

#### VERMOGEN

0,1 kW (MJ), 0,4 kW (JP)

#### STANDAARD

TIJDSBESTURING, DUBBEL/  
CUT-OFF SEAL

#### OPTIES

SENSORBESTURING,  
HOOG DEKSEL (H 130 MM)

### JUMBO 30/35

Standaard  
H150 mm  
370 mm  
350 mm



#### POMPCAPACITEIT

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

#### MACHINECYCLUS

20-40 sec (J30), 15-30 sec (J35)

#### KAMERAFMETINGEN

370 x 350 x 150 mm

#### MACHINEAFMETINGEN

555 x 450 x 365 mm (J30)

555 x 450 x 405 mm (J35)

#### SEALBALK

350 mm

#### GEWICHT

44 kg (J30), 51 kg (J35)

#### VOLTAGE

230V-1-50Hz

#### VERMOGEN

0,4 kW (J30), 0,6 kW (J35)

#### STANDAARD

TIJDSBESTURING, DUBBEL/  
CUT-OFF/BREDE SEAL (8 MM)

#### OPTIES

SENSORBESTURING

# Jumbo



## JUMBO 42

Standaard



Optie



**POMPCAPACITEIT** 16 m<sup>3</sup>/h  
**MACHINECYCLUS** 20-40 sec  
**KAMERAFMETINGEN**  
 370 x 420 x 180 mm  
**MACHINEAFMETINGEN**  
 530 x 490 x 440 mm  
**SEALBALK** 420 mm  
**GEWICHT** 58 kg  
**VOLTAGE** 230V-1-50Hz  
**VERMOGEN** 0,6 kW

**STANDAARD**  
 TIJDSBESTURING,  
 DUBBEL/CUT-OFF/  
 BREDE SEAL (8 MM)

**OPTIES**  
 SENSORBESTURING, 2E SEALBALK



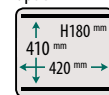
Standaard met  
 Dubbel seal.  
 Cut-off en Brede seal  
 zijn opties die gratis  
 beschikbaar zijn.

## JUMBO 42XL

Standaard



Optie



**POMPCAPACITEIT** 16 m<sup>3</sup>/h  
**MACHINECYCLUS** 20-40 sec  
**KAMERAFMETINGEN**  
 460 x 420 x 180 mm  
**MACHINEAFMETINGEN**  
 615 x 490 x 440 mm  
**SEALBALK** 420 mm  
**GEWICHT** 65 kg  
**VOLTAGE** 230V-1-50Hz  
**VERMOGEN** 0,6 kW

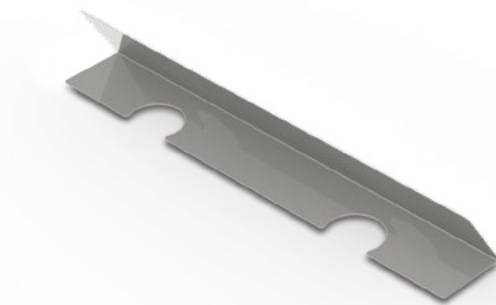
**STANDAARD**  
 TIJDSBESTURING,  
 DUBBEL/CUT-OFF/  
 BREDE SEAL (8 MM)

**OPTIES**  
 SENSORBESTURING, 2E SEALBALK

De machineafmetingen verwijzen naar de huidige ruimte in de vacuümkamer (lengte x breedte x hoogte). De kamerafmetingen verwijzen naar de huidige ruimte in de vacuümkamer (lengte x breedte x hoogte).  
 De machineafmetingen verwijzen naar de lengte x breedte x hoogte. Andere voltaging leverbaar. Onder voorbehoud van technische en drukfouten.

# Accessoires

**THERMISCHE LABEL  
 PRINTER**, inclusief label  
 dispenser, 1 rol labels,  
 snoeren en configuratie.  
 Alleen beschikbaar voor  
 machines met ACS of  
 touch control (Neo).



**SCHUINE INLEGPLAAT**, voor het vacuüm verpakken van vloeistoffen en poeders. Beschikbaar in verschillende afmetingen en geschikt voor alle modellen.



**TROLLEY MET SCHAPPEN**, geschikt voor alle tafelmodellen behalve B52 en B62. Afmetingen: (l x b x h): 570 x 480 x 670 mm.



**ONDERHOUDSET**, voor primair onderhoud. Deze sets bevatten sealdraden, Teflon® tape en Teflon® band, dekselrubber, pompolie en een siliconen profiel voor de contrabalk. Beschikbaar als after-sales artikel of in combinatie met machines.

**EXTERNE ADAPTER** voor het vacuüm verpakken van voedsel in gastronorm bakken. Beschikbaar voor alle tafelmodellen en de Marlin serie.



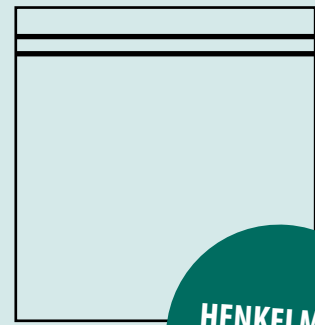
**POLYETHYLEEN INLEGPLATEN** zijn standaard op alle machines. Verschillende maten beschikbaar. Voor een snellere cyclus. In geval van begassing is er minder gas nodig.





# Sealsystemen

Nadat de verpakingscyclus is doorlopen en eventueel een gas is toegevoegd, wordt de vacuümszak geseald. De juiste sealoplossing beschermt producten op effectieve wijze tegen invloeden van buitenaf.



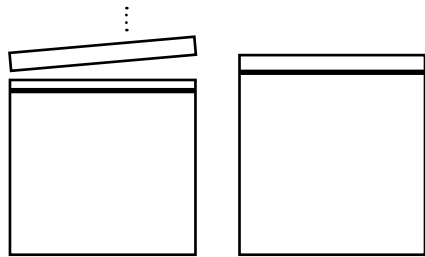
**HENKELMAN  
STANDAARD**

## DUBBEL SEAL

Dubbel seal is de standaard van Henkelman. Dit systeem bestaat uit twee bolle sealdraden van 3,5 mm, geschikt voor basale sealbehoeftes. Voor elke toepassing in elke sector, van horeca tot voedselverwerking en non-food.

## CUT-OFF SEAL

Cut-off seal bestaat uit één bolle sealraad van 3,5 mm en één ronde snijdraad van 1,1 mm. Hiermee kan eenvoudig het restant van de zak worden afgescheurd. Gratis beschikbaar op alle modellen.



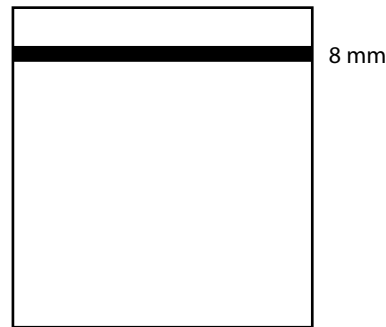
## BI-ACTIEVE SEAL

Bi-Actief seal wordt gebruikt voor het vacuüm verpakken met aluminium of dikkere vacuümszakken. Dit systeem heeft sealbalken aan de binnenkant van het deksel en in de kamer. De bovenkant van de zak wordt zo geseald aan beide zijden.



## BREDE SEAL

Bepaalde typen vacuümszakken zijn voorgeseald aan drie zijdes. Voor een professioneel resultaat kan de enige open zijde geseald worden met een brede seal van 8 mm. Voor een esthetisch effect.



## 1-2 CUT-OFF SEAL

1-2 Cut-off seal bestaat uit één 3,5 mm bolle sealraad en één 1,1 mm ronde snijdraad. Het verschil met Cut-off seal is de mogelijkheid om de sealtijd van de seal- en de snijdraad apart van elkaar in te stellen.

### #krimpzakken

Krimpzakken in het algemeen en sommige vacuümszakken in het bijzonder zijn gemaakt van stevig maar dun folie. 1-2 Cut-off seal is speciaal ontwikkeld om het restant van dit type zakken eenvoudig te kunnen afscheuren.

## BOLLE SEALDRADEN

Henkelman werkt met bolle sealdraden voor de Dubbel seal, Cut-off seal en de 1-2 Cut-off seal. Dit zorgt er voor dat eventuele resten tijdens het sealen uit de plooiën van de zak worden gedrukt. Platte sealdraden, nog steeds de standaard bij veel merken vacuümmachines, pletten het restant in de seal als het ware. Dit vergroot de kans op lekken. Dankzij de technologie van de bolle sealdraden is de seal veel sterker en hygiënischer.

HORECA & RETAIL

# Begassing & Beluchting

## BEGASSING

Voordat de vacuümszak geseald wordt, kan een gas of stikstofmengsel worden toegevoegd. Henkelman vacuümmachines kunnen worden uitgerust met de optie Begassing. Deze techniek wordt ook wel MAP genoemd, of Modified Atmosphere Packaging.

### WAAROM EEN GAS TOEVOEGEN?

Door een gas toe te voegen, wordt de houdbaarheid van voedsel verlengd, wordt het beschermd tegen invloeden van buitenaf en behoudt het kleur. Meestal wordt een mengsel van stikstof (N<sub>2</sub>) en koolstofdioxide (CO<sub>2</sub>) gebruikt. Dizuurstof (O<sub>2</sub>) kan daar nog aan toegevoegd worden.

### GASMENGSSEL

Het aanbevolen gasmengsel is afhankelijk van het type product. Uw gasleverancier kan u informeren over de best mogelijke samenstelling voor uw toepassing. Een speciale zuurstofpomp is beschikbaar voor gasmengsels die meer dan 20% dizuurstof bevatten. Neem gerust contact met ons op voor meer informatie.



HORECA & RETAIL

## BELUCHTING

Zodra de verpakingscyclus is afgelopen en de vacuümszak is geseald, wordt de lucht terug in de kamer gelaten via het beluchtingsventiel. Het deksel opent als de druk in de kamer gelijk is aan de atmosferische druk buiten de kamer.

### SOFT AIR

Soft Air zorgt er voor dat de lucht geleidelijk wordt terug gelaten in de kamer. Dit gebeurt op basis van de voorgeprogrammeerde tijd. De vacuümszak omsluit hierdoor voorzichtig het product. Voor een optimale bescherming van zowel product als zak.

Soft Air is bij uitstek geschikt voor het vacuüm verpakken van producten met scherpe kantjes, zoals saté, T-bone steaks, lamsrack, kreeft en spare ribs.

**VOOR-  
BEELDEN**

Begassing  
Soft Air

Gesneden  
sla



Seafood



Satéstokjes



Risotto



Sushi



Voorgebakken producten  
en kant-en-klaar  
maaltijden



Chips



# Over Henkelman



**HENKELMAN IS EEN SPECIALIST** op het gebied van de ontwikkeling, productie en export van professionele vacuümverpakkingsmachines. Met onze technologische voorsprong onderscheiden wij ons en bieden wij het grootste en meest gevarieerde aanbod van vacuümverpakkingsmachines voor zowel food als non-food. Van het kleinste tafelmodel tot de grootste heavy duty industriële dubbelkamer. Niet voor niets vertrouwen bedrijven uit de hele wereld op Henkelman.

**HENKELMAN IS EEN FAMILIEBEDIJF**, gevestigd in 's-Hertogenbosch. Met meer dan 50 medewerkers produceren wij meer dan 14.000 vacuümmachines per jaar. Daarbij gebruiken we Nederlandse en Duitse onderdelen van premium kwaliteit. Bijzonder trots zijn wij ook op het exclusieve en geautoriseerde netwerk van ruim 300 distributeurs in meer dan 80 landen.

**HENKELMAN IS EEN KWALITEITSMERK VAN GEAVANCEERDE VACUÛMVERPAKKINGSMACHINES.** Onze machines zijn 'Made in Holland'. En dat is te zien. Ze combineren een strak en functioneel design met optimaal gebruiksgemak en een lange levensduur. Installatie is een kwestie van 'plug & pack', en het smart design garandeert dat standaarden op het gebied van hygiëne te allen tijde gewaarborgd zijn.

**#snellevering #superservice #technicalsupport  
#salessupport #marketingsupport #professioneel  
#prijskwaliteit**



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



# PROFESSIONELE VACUÛMMACHINES



Titaniumlaan 10  
5221 CK 's-Hertogenbosch  
Nederland

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



HenkelmanVacuum

Perfect  
voor  
Horeca  
en Retail