

# PROFESSIONELLE VAKUUM- VERPACKUNGSMASCHINEN

Fit für die  
Gastronomie



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

Warum Lebensmittelprodukte vakuum verpacken?	<b>04</b>	Ein Muss für das Sous-vide Garen	<b>16</b>
Neue Reihe: Aero Mit Einfache Steuerung	<b>06</b>	Marlin- Reihe	<b>18</b>
Vakuumierzyklus Henkelman Steuerung	<b>08</b>	Jumbo- Reihe	<b>20</b>
Boxer- Reihe	<b>10</b>	Zubehör	<b>23</b>
Chef's Choice Küchenchef Metin Calis	<b>13</b>	Versiegelungssysteme Begasung & Belüftung	<b>24</b>
ACS-Steuerung (Advanced Control System) Optionen & Funktionen	<b>14</b>	Über Henkelman	<b>26</b>

# 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 PORTIONSKONTROLLE 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

# Aero

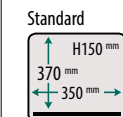
Mit seiner neuen Aero-Linie bringt Henkelman innovative, robuste Maschinen mit einem eleganten Design und einfache Steuerung. Wahlweise 1, 2 oder 3 einstellbare Speicherprogramme. Präzise Vakuumeinstellungen mit Sensor-Kontrolle. Serienmäßige Soft-Air. Schneller Verpackungszyklus und ein umfassendes Wartungsmenü.

„Einfache Steuerung mit bis zu 3 einstellbaren Programmen ist serienmäßig ausgestattet mit Sensorsteuerung. Dampfsensor ist erhältlich als Option.“

## Aero



### AERO 35/AERO 35+



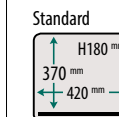
**PUMPENKAPAZITÄT**  
8 M<sup>3</sup>/H (A35), 16 M<sup>3</sup>/H (A35+)  
**MASCHINENZYKLUS**  
20-40 Sek (A35), 15-35 Sek (A35+)  
**KAMMERABMESSUNGEN**  
370 x 350 x 150 mm  
**MASCHINENABMESSUNGEN**  
543 x 451 x 454 mm  
**SCHWEISSLEISTE** 350 mm  
**GEWICHT** 36 kg (A35), 41 kg (A35+)  
**SPANNUNG** 230V-1-50Hz

**ANSCHLUSSWERT**  
0,4 kW (A35), 0,6 kW (A35+)

**STANDARD**  
EINFACHE STEUERUNG MIT SENSOR,  
DOPPEL / TRENN / BREITSCHWEISSUNG  
(8 MM), SOFT-AIR

**OPTIONAL**  
DAMPFSENSOR

### AERO 42/AERO 42+



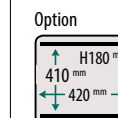
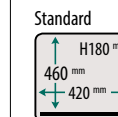
**PUMPENKAPAZITÄT**  
16 m<sup>3</sup>/h (A42), 21 m<sup>3</sup>/h (A42+)  
**MASCHINENZYKLUS**  
20-40 Sek (A42), 15-35 Sek (A42+)  
**KAMMERABMESSUNGEN**  
370 x 420 x 180 mm  
**MASCHINENABMESSUNGEN**  
523 x 491 x 454 mm  
**SCHWEISSLEISTE** 420 mm  
**GEWICHT** 57 kg (A42), 61 kg (A42+)  
**SPANNUNG** 230V-1-50Hz

**ANSCHLUSSWERT**  
0,6 kW (A42), 0,8 kW (A42+)

**STANDARD**  
EINFACHE STEUERUNG MIT SENSOR,  
DOPPEL / TRENN / BREITSCHWEISSUNG  
(8 MM), SOFT-AIR

**OPTIONAL**  
DAMPFSENSOR

### AERO 42XL/AERO XL+



**PUMPENKAPAZITÄT** 16 m<sup>3</sup>/h (A42XL), 21 m<sup>3</sup>/h (A42XL+)  
**MASCHINENZYKLUS** 20-40 Sek (A42XL), 15-35 Sek (A42XL+)  
**KAMMERABMESSUNGEN**  
460 x 420 x 180 mm  
**MASCHINENABMESSUNGEN**  
613 x 491 x 469 mm  
**SCHWEISSLEISTE** 420 mm  
**GEWICHT** 68 kg (A42XL), 72 kg (A42XL+)  
**SPANNUNG** 230V-1-50Hz

**ANSCHLUSSWERT**  
0,6 kW (A42XL), 0,8 kW (A42XL+)

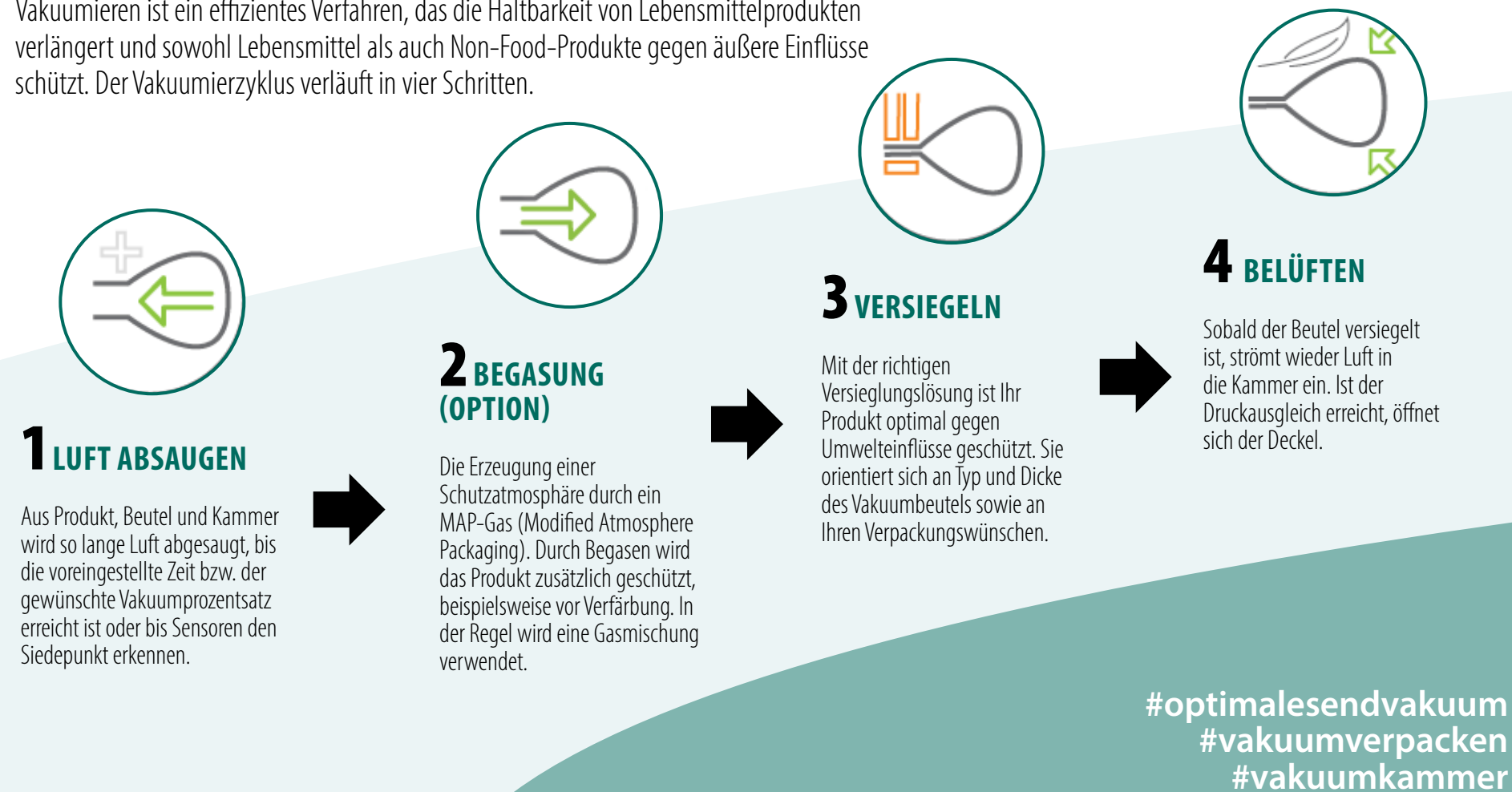
**STANDARD**  
EINFACHE STEUERUNG MIT  
SENSOR, DOPPEL / TRENN /  
BREITSCHWEISSUNG (8 MM),  
SOFT-AIR

**OPTIONAL**  
DAMPFSENSOR,  
2 SCHWEISSLEISTEN

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

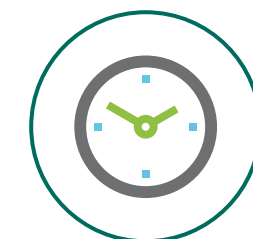
# Vakuumierzyklus

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 Vorewahlprogramme
- Zeitsteuerung
- Optionen: Sensorsteuerung, Dampfsensor



## ACS-STEUERUNG

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



## EINFACHE STEUERUNG

- Bis zu 3 Programmspeicher
- Standard Sensorsteuerung
- Wartungsalarm
- Standard Soft Air und Rotfleischprogramm
- Option: Dampfsensor
- Nur bei Aero verfügbar

# 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.

## BOXER 42

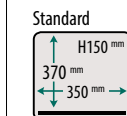
5. Angus Rindfleisch  
**Frischfleisch**  
99 %

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

# Boxer



## BOXER 30/35

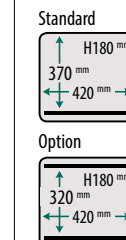


**PUMPENKAPAZITÄT**  
8 m<sup>3</sup>/h (B30), 16 m<sup>3</sup>/h (B35)  
**MASCHINENZYKLUS**  
25–45 Sek (B30), 15–35 Sek (B35)  
**KAMMERABMESSUNGEN**  
370 x 350 x 150 mm  
**MASCHINENABMESSUNGEN**  
551 x 450 x 367 mm (B30)  
550 x 450 x 405 mm (B35)  
**SCHWEISSLEISTE** 350 mm  
**GEWICHT** 46 kg (B30), 52 kg (B35)  
**SPANNUNG** 230V-1-50Hz  
**ANSCHLUSSWERT**  
0,4 kW (B30), 0,6 kW (B35)

**STANDARD**  
SENSORSTEUERUNG, DOPPEL/TRENN/  
BREITSCHWEISSUNG (8 MM), SOFT AIR

**OPTIONAL**  
DAMPFSENSOR, ACS-STEUERUNG,  
BEGASUNG, 1-2 TRENNSCHWEISSUNG

## BOXER 42



Option ACS-Steuerung

**PUMPENKAPAZITÄT** 21 m<sup>3</sup>/h  
**MASCHINENZYKLUS** 15-35 Sek  
**KAMMERABMESSUNGEN**  
370 x 420 x 180 mm  
**MASCHINENABMESSUNGEN**  
530 x 490 x 440 mm (B42)  
530 x 490 x 470 mm (B42 II)  
**SCHWEISSLEISTE** 420 mm  
**GEWICHT** 64 kg  
**SPANNUNG** 230V-1-50Hz  
**ANSCHLUSSWERT** 0,8 kW

**STANDARD**  
SENSORSTEUERUNG,  
DOPPEL/TRENN/  
BREITSCHWEISSUNG (8 MM),  
SOFT AIR

**OPTIONAL**  
DAMPFSENSOR, ACS-STEUERUNG,  
BEGASUNG,  
1-2 TRENNSCHWEISSUNG,  
2 SCHWEISSLEISTEN

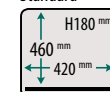
Die aufgeführten Maschinenabmessungen beziehen sich auf Länge x Breite x Höhe. Andere Spannungen auf Wunsch verfügbar. Schweiß- und Druckfehler vorbehalten.

# Boxer



## BOXER 42XL

Standard



Option



**PUMPENKAPAZITÄT** 21 m<sup>3</sup>/h  
**MASCHINENZYKLUS** 15-35 Sek  
**KAMMERABMESSUNGEN**  
 460 x 420 x 180 mm  
**MASCHINENABMESSUNGEN**  
 615 x 490 x 440 mm  
**SCHWEISSLEISTE** 420 mm  
**GEWICHT** 72 kg  
**SPANNUNG** 230V-1-50Hz  
**ANSCHLUSSWERT** 0,8 kW

**STANDARD**  
 SENSORSTEUERUNG, DOPPEL/  
 TRENN/BREITSCHWEISSUNG  
 (8 MM), SOFT AIR

**OPTIONAL**  
 DAMPFSENSOR, ACS-STEUERUNG,  
 BEGASUNG,  
 1-2 TRENNSCHWEISSUNG,  
 2 SCHWEISSLEISTEN

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 m<sup>3</sup>/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  
**SCHWEISSLEISTEN**  
 410 mm (B52), 620 mm (B62)  
**GEWICHT** 81 kg  
**SPANNUNG** 230V-1-50Hz  
**ANSCHLUSSWERT** 0,8 kW

**STANDARD**  
 SENSORSTEUERUNG, DOPPEL/  
 TRENN/BREITSCHWEISSUNG  
 (8 MM), SOFT AIR

**OPTIONAL**  
 AMPFSENSOR, ACS-STEUERUNG,  
 BEGASUNG,  
 1-2 TRENNSCHWEISSUNG

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 Vakuumprozentatz 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

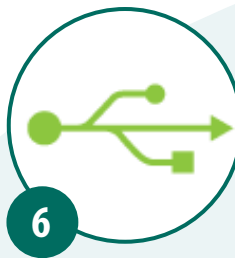
- Möglichkeit Wartungsarbeiten und die Wartungshistorie der Maschine einzuloggen und zu exportieren.
- Zugang auf Händlerniveau
- Servicedatenspeicherung

### 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.



# Sous-vidé Garen

Das Sous-vidé 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-vidé 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-vidé 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

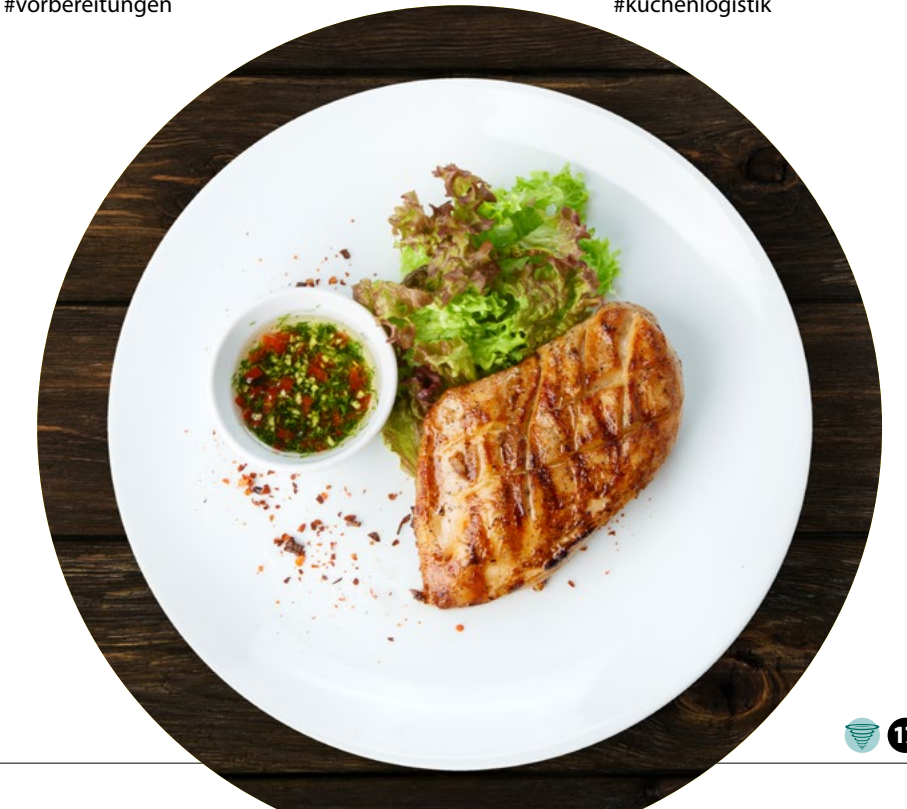
Und schließlich kann das Abendessen aufgetischt werden. Und zwar allen Gästen gleichzeitig. Fantastische Qualität, fantastischer Geschmack. Fantastisches Timing. Guten Appetit!

#catering #portionskontrolle  
#vorbereitungen

## ODER LAGERN

Ihre Sous-vidé 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 Damfsensor, Sensorsteuerung und ACS-Steuerung.

# Marlin



## MARLIN 52

Standard



Option (Kein Mehrpreis)



**PUMPENKAPAZITÄT** 63 m<sup>3</sup>/h  
**MASCHINENZYKLUS** 15–40 Sek  
**KAMMERABMESSUNGEN**  
520 x 500 x 200 mm  
**MASCHINENABMESSUNGEN**  
710 x 700 x 1025 mm  
**SCHWEISSELEISTEN** 2 x 520 mm  
**GEWICHT** 165 kg  
**SPANNUNG** 400V-3-50Hz  
**ANSCHLUSSWERT** 1,8 kW

**STANDARD**  
SENSORSTEUERUNG, DOPPEL/  
TRENN/BREITSCHWEISSUNG  
(8 MM), SOFT AIR

**OPTIONAL**  
DAMPFSENSOR, ACS-STEUERUNG,  
BEGASUNG,  
1-2 TRENNSCHWEISSUNG

“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

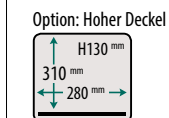
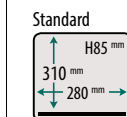
Grundbaureihe von Tischmodellen für den professionellen Einsatz zum günstigen Preis. Ideal als Einstiegermodelle für die ersten Erfahrungen mit dem Vakuumieren. Erfüllt Ihre grundlegenden Verpackungsanforderungen. Lassen Sie sich von der Jumbo-Reihe überzeugen!

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

## Jumbo



### MINI JUMBO/JUMBO PLUS



#### PUMPENKAPAZITÄT

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

#### SCHWEISSLEISTE

26 kg (MJ), 32 kg (JP)

#### SPANNUNG

230V-1-50Hz

#### ANSCHLUSSWERT

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

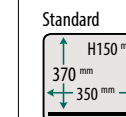
#### STANDARD

SENSORSTEUERUNG, DOPPEL/  
TRENNSCHWEISSUNG

#### OPTIONAL

HOHER DECKEL (H 130 MM)

### JUMBO 30/35



#### PUMPENKAPAZITÄT

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

#### SCHWEISSLEISTE

350 mm

#### GEWICHT

44 kg (J30), 51 kg (J35)

#### SPANNUNG

230V-1-50Hz

#### ANSCHLUSSWERT

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

#### STANDARD

SENSORSTEUERUNG,  
DOPPEL/TRENN/  
BREITSCHWEISSUNG (8 MM)

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

# Jumbo



## JUMBO 42

Standard



Option



**PUMPENKAPAZITÄT** 16 m<sup>3</sup>/h  
**MASCHINENZYKLUS** 20-40 Sek  
**KAMMERABMESSUNGEN**  
 370 x 420 x 180 mm  
**MASCHINENABMESSUNGEN**  
 530 x 490 x 440 mm  
**SCHWEISSLEISTE** 420 mm  
**GEWICHT** 58 kg  
**SPANNUNG** 230V-1-50Hz  
**ANSCHLUSSWERT** 0,6 kW

**STANDARD**  
 SENSORSTEUERUNG, DOPPEL/  
 TRENN/BREITSCHWEISSUNG (8MM)

**OPTIONAL**  
 2 SCHWEISSLEISTEN



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

## JUMBO 42XL

Standard



Option



**PUMPENKAPAZITÄT** 16 m<sup>3</sup>/h  
**MASCHINENZYKLUS** 20-40 Sek  
**KAMMERABMESSUNGEN**  
 460 x 420 x 180 mm  
**MASCHINENABMESSUNGEN**  
 615 x 490 x 440 mm  
**SCHWEISSLEISTE** 420 mm  
**GEWICHT** 65 kg  
**SPANNUNG** 230V-1-50Hz  
**ANSCHLUSSWERT** 0,6 kW

**STANDARD**  
 SENSORSTEUERUNG, DOPPEL/  
 TRENN/BREITSCHWEISSUNG (8MM)

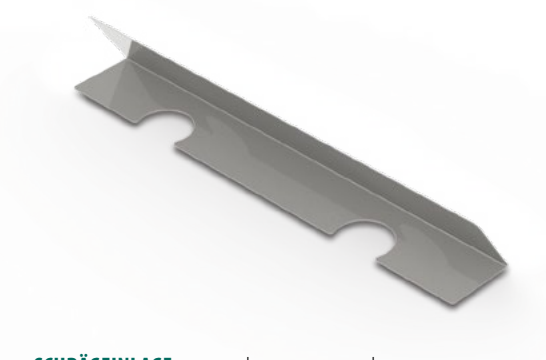
**OPTIONAL**  
 2 SCHWEISSLEISTEN

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.

# 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.



**SERVICESATZ** für Standardwartung. Das Servicekit enthält Schweißdrähte, Teflonband, Deckel-dichtung, 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.

# Versiegelungssysteme

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



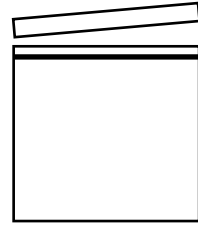
**HENKELMAN-STANDARDLÖSUNG**

## 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.

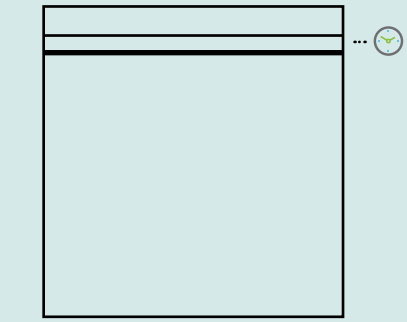
## TRENSCHWEISSUNG

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

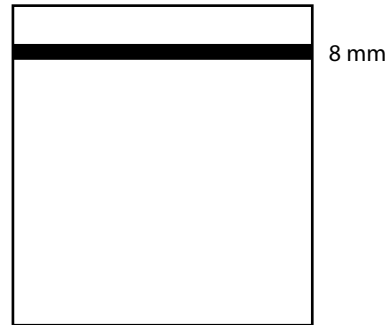
Henkelman hat dieses Versiegelungssystem speziell zugunsten einer einfachen Entfernung der Folienreste von Schrumpfbeuteln und dickerwandigen Beuteln entworfen.

## 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.



GASTRONOMIE

# 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 (N<sub>2</sub>) und Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>) zum Einsatz. Gegebenenfalls wird dieser Mischung noch Sauerstoff (O<sub>2</sub>) 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.



GASTRONOMIE

## 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.

**Schalen-/Krustentiere**



**Risottoreis**



**Vorgebackene Produkte und Fertiggerichte**



**Schnittsalat**



**Fleischspieße**



**Sushi**



**Chips**



# 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 vakuum verpacken 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). 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 INPREMIUMQUALITÄT.** 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](http://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**