

Sustavi zavarivanja vrećica

Nakon završetka ciklusa vakumiranja i eventualnog dodavanja plina, vrećica je spremna za zavarivanje. Odgovarajuće rješenje zavarivanja učinkovito štiti vaše proizvode od vanjskih utjecaja. Henkelman nudi sljedeća rješenja za zavarivanje vrećica:



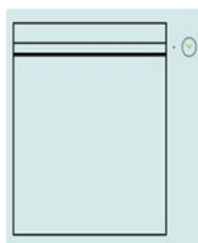
Dupli var

Dupli var je Henkelmanov standard. Sastoji se od dvije konveksne žice za zavarivanje od 3,5 mm. Konveksne žice osiguravaju istiskivanje ostataka hrane između folija tijekom procesa zavarivanja što omogućava veću otpornost varova i smanjuje rizik od propuštanja.



Zavarivanje s odsijecanjem

Henkelmanov sustav zavarivanja s odsijecanjem sastoji se od jedne konveksne žice od 3,5 mm za zavarivanje i jedne okrugle žice od 1,1 mm za rezanje. Na ovaj način moguće je lako otrgnuti preostali dio vrećice iznad vara. Henkelmanova tehnologija zavarivanja s odsijecanjem dostupna je besplatno na svim modelima.



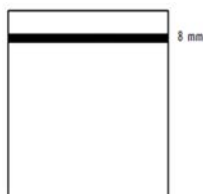
1-2 sustav zavarivanja

Ovaj sustav za zavarivanja ima jednu konveksnu žicu za zavarivanje od 3,5 mm i jednu okruglu žicu za rezanje od 1,1 mm. Razlika u odnosu na klasičan sustav zavarivanja s odsijecanjem je mogućnost zasebnog podešavanja vremenskih postavki za žicu za zavarivanje i žicu za rezanje. Termoskupljajuće vrećice i neke vakuum vrećice izrađene su od vrlo otporne folije te je Henkelman razvio ovaj sustav zavarivanja za jednostavno odvajanje viška vrećice i kod takvih proizvoda.



Bi-active zavarivanje

Bi-active zavarivanje se koristi kod vakumiranja aluminijskih ili debljih vrećica. Ovaj sustav zavarivanja ima letve za zavarivanje na unutarnjoj strani poklopca i u vakuum komori tako da se na ovaj način vrećice vare s gornje i donje strane.



Široki var

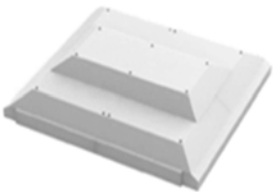
Određene vrste vakuum vrećica su prethodno zavarene s tri strane. Za profesionalniji rezultat postoji potreba da var na preostaloj strani koju vari stroj za vakuum pakiranje bude jednak širini ostala 3 vara. Glavna prednost ove tehnologije širokog vara (8mm) je estetske prirode. Široki var je dostupan besplatno na svim Henkelman modelima.

Dodatci uz Henkelman vakuum strojeve



Kolica s policama

Kolica su pogodna za sve Henkelman stolne modele osim modela Boxer 52 i Boxer 62. Dimenzije (dxšxv): 570 x 480 x 670 mm.



Umetak za poklopac

Ovaj umetak reducira neto volumen vakuum komore čime se skraćuje ciklus vakumiranja i smanjuje potrošnja plina.

Dostupan je za modele Polar 2-75, 2-85 i 2-95.



Nagibna ploča

Nagibne ploče se koristi kod pakiranja tekućih ili praškastih proizvoda kako bi se spriječilo istjecanje ili prosipanje proizvoda iz vrećica u procesu pakiranja. Dostupne su različitim veličinama i prikladne za sve modele.



Termalni printer

Ovaj dodatak uključuje i dispanzer naljepnica, 1 rolu naljepnica i kablove. Termalni printer je kompatibilan samo za strojeve opremljene ACS-om ili dodirnim panelom (Neo).

Sustavi upravljanja



Sustav vremenske kontrole vakuuma s memorijom 1 programa.
Opcija: vakuum senzor.



Sustav vremenske kontrole vakuuma s memorijom 10 programa.
Opcije: vakuum senzor, senzor za tekućinu.



Napredni kontrolni sustav (ACS) s memorijom 20 programa.
Standardno uključuje vakuum senzor.
Opcija: senzor za tekućinu.



Jednostavno upravljačko sučelje s memorijom 3 programa (dolazi na Aero modelima).
Standardno uključuje vakuum senzor, soft air funkciju, red meat program.
Opcija: senzor za tekućinu.

Kontrolni sustavi

Kontrola ciklusa vakumiranja ključna je za postizanje optimalnog vakuuma i pravilno vakumiranje proizvoda. Henkelmanova tehnologija omogućuje kontrolu ciklusa vakumiranja na tri različita načina: vremenskom kontrolom u sekundama, vakuum senzorom koji detektira unaprijed postavljeni postotak vakuuma i senzorom tekućine koji detektira vlagu koja isparava kad tekućina počne ključati.



Vremenska kontrola

Postavljanjem vremena trajanja ciklusa vakumiranja izraženog u sekundama, stroj će prestati izvlačiti zrak čim se postigne unaprijed postavljeno vrijeme vakumiranja.



Vakuum senzor

Opcija stroja sa senzorskom kontrolom omogućava dostizanje točnog postotka vakuuma. Stroj automatski prestaje izvlačiti zrak čim detektira unaprijed postavljeni postotak vakuuma.

https://www.henkelman.com/media/415195/pressure_control_e.mp4



Senzor za tekućinu

Tijekom ciklusa vakumiranja tekući proizvodi brzo dostižu točku vrenja u ambijentalnoj temperaturi. Smanjenje tlaka u komori ispod atmosferskog uzrokuje ključanje tekućine na sobnoj temperaturi. Senzor prepoznaje početak ključanja, zaustavlja izvlačenje zraka te vari vrećicu kako bi se izbjeglo oštećenje proizvoda. Na ovaj način se ubrzava proces vakumiranja, izbjegava prskanje tekućine te se čuva vakuum pumpa. Bitno je napomenuti da se ovdje ne radi o termičkoj obradi proizvoda.

https://www.henkelman.com/media/415196/quickstop_e.mp4

Napredni sustav upravljanja (ACS)

Napredni sustav upravljanja podrazumijeva jedinstvene mogućnosti i inteligentne funkcije koje donose više alata u profesionalnu kuhinju. Standardna ponuda obuhvaća: LCD panel, 20 programa, vakuum senzor, USB konekcija, kompatibilnost termalnog printera i naljepnica, usklađenost s HACCP sustavom, indikator za servis i održavanje.



Sekvencijalni vakuum

To je standardna funkcija ACS sustava. Sa sekvencijalnim vakuumom zrak se izvlači, ciklus se pauzira, zatim se zrak ponovno izvlači, ciklus se ponovno pauzira i tako do maksimalno 5 ciklusa. Posebno je pogodan za proizvode koji sadrže puno zraka, kao što su paštete, mousse i sirevi.



Crveno meso (Red Meat)

Funkcija Crveno meso standardna je funkcija ACS sustava. Pomoću kratkih i brzih intervala ubrizgavanja zraka, sprječava se izvlačenje sočnih sokova iz mesa. Također se prevenira formiranje zračnih džepova u vakuum vrećici. Poboljšava se kvaliteta i rok trajanja crvenog mesa.

https://www.henkelman.com/media/415307/red_meat_e.mp4



Mariniranje

Funkcija mariniranja proizvoda je standardna funkcija ACS sustava. Koristi se za efikasnije mariniranje proizvoda. Marinirani proizvod se stavi u komoru, pokrene se proces vakumiranja a zahvaljujući pametnom softveru kreira se pulsirajuće kretanje zraka. Proizvod tako otvara pore što omogućava da marinada maksimalno prodire u sve dijelove proizvoda. Na taj način postupak mariniranja traje nekoliko minuta umjesto nekoliko sati.

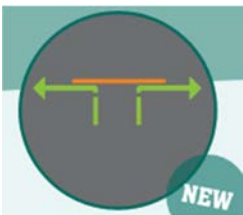
<https://www.henkelman.com/media/415305/marinating.mp4>



Omekšavanje (Tenderizing)

Funkcija omekšavanja proizvoda je standardna opcija ACS sustava. Ova funkcija omogućava da se komora drži pod određenom razinom vakuumu a najviše 30 minuta. Funkcionira na način da se stvara razlika između tlaka u komori i proizvoda što uzrokuje omekšavanje stanične strukture proizvoda te proizvod čini mekšim.

https://www.henkelman.com/media/415219/applications_16_en_chocolate.mp4



Staklenke (Jars)

Ova funkcija je standardna opcija ACS sustava te omogućava da se staklenka vakumira i hermetički zatvori pri maksimalnom vakuumu od 99,8% pri čemu opcija Soft air ne treba biti uključena.

<https://www.youtube.com/embed/3RWSuRpgMkc>