



PAKOWARKI  
PRÓŻNIOWE

## Pakowarki próżniowe

Pakowanie próżniowe to system konserwacji żywności surowej, półproduktów lub wyrobów gotowych polegający na usunięciu powietrza z pojemnika, w którym znajduje się przeznaczony do zapakowania, produkt. Brak tlenu uniemożliwia bądź opóźnia pogorszenie jakości żywności spowodowanej bakteriami tlenowymi.

Zalety pakowania próżniowego:

- dłuższe przechowywanie żywności
- higieniczne przechowywanie żywności (brak przenikania innymi zapachami, brak wysuszania żywności)
- redukuje do minimum koszty zepsucia żywności



Podwójna listwa grzewcząca.  
Automatyczne chłodzenie listwy.



W standardowym wyposażeniu płyta z polietylenu.



Solidna pokrywa z przezroczystego matakrylanu.

Obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej. Łatwe do czyszczenia



Wysokiej jakości pompy BUSCH, które uzyskują do 99,5% próżni.



Wózek ułatwiający transport urządzeń.

\*Za wyjątkiem VAC-6T



Wszystkie modele wyposażone w system VACSTOP, który umożliwia zatrzymanie programu w trakcie pracy urządzenia i przejście do kolejnego etapu procesu.



Kontrola podawania gazu obojętnego we wszystkich modelach \*  
Funkcja stopniowego rozszczelnienia



komory, która umożliwia stopniowe wprowadzanie powietrza do komory\*.

## MODELE ELEKTRONICZNE Z CYFROWYM PANELEM \* CZASOWA REGULACJA PRÓŻNI

### Pakowarka stołowa



- Elektroniczny system kontroli czasu pracy, czasowa regulacja próżni.
- Łatwy w obsłudze elektroniczny panel sterujący.
- Przystosowane do systemu GASTRO-VAC
- Elektroniczna kontrola:
  - Czasu próżni
  - Czasu podawania gazu obojętnego (\*)
  - Czasu zgrzewania
- Wyświetlacz realnego czasu pracy urządzenia.
- Manometr do wizualnej kontroli poziomu ciśnienia.
- Podświetlenie LED wskazuje fazę procesu pakowania.



System Gastro-VAC do pakowania poza komorą urządzenia w specjalnych pojemnikach GN do pakowania próżniowego.



Wszystkie modele stołowe\* posiadają w standardowym wyposażeniu system Gastro-VAC.

\*Za wyjątkiem VAC-6T

## Pakowarki próżniowe

### Czasowa regulacja próżni



#### VAC-6 T

- Analogowy panel sterowania, czasowa regulacja próżni
- Zasilanie 230/1/50-60Hz

#### Stołowa pakowarka próżniowa

Model	Nr Ref.	Wydajność pompy (m³/h)	Listwy zgrzew.	Długość listwy (mm)	Wymiary komory (mm)	Wymiary zew.(mm)	Moc (W)	Cena netto zł
VAC-6 T	<b>4615101</b>	6 m3/h Busch	1	310	330 x 330 x 140	430 x 450 x 380	400	<b>7 526,00</b>



#### Modele stołowe. Elektroniczny system kontroli czasu pracy, czasowa regulacja próżni

Model	Nr Ref.	Wydajność pompy (m³/h)	Listwy zgrzew.	Długość listwy (mm)	Wymiary komory (mm)	Wymiary zew.(mm)	Moc (W)	Zasilanie (V)	Cena netto zł
★ VAC-10 DT	<b>4615202</b>	10 m3/h Busch	1	410	430 x 430 x 155	530 x 550 x 415	400	230/1/N- 50/60 Hz	<b>9 858,00</b>
★ VAC-20 DT	<b>4615203</b>	20 m3/h Busch	1	410	430 x 430 x 180	530 x 550 x 450	750	230/1/N- 50/60 Hz	<b>10 494,00</b>
VAC-20 DT L	<b>4615207</b>	20 m3/h Busch	1	430	570 x 450 x 180	690 x 570 x 490	750	230/1/N- 50/60 Hz	<b>12 190,00</b>
VAC-20 DT L 2A	<b>4615208</b>	20 m3/h Busch	2	430 + 430	570 x 450 x 180	690 x 570 x 490	750	230/1/N- 50/60 Hz	<b>12 710,00</b>



#### System GASTRO-VAC

Pakowanie próżniowe zwiększa dostępność świeżej żywności, redukuje do minimum koszty transportu, ułatwia higieniczne przechowywanie żywności (brak przenikania innymi zapachami, brak wysuszania żywności).

Odpowiednie użytkowanie pakowarki umożliwia konserwację żywności przez dłuższy czas, poprawia jej wygląd, zapewnia sterylność, redukuje do minimum możliwość zepsucia.

Dzięki systemowi Gastro-VAC możemy przeprowadzić proces pakowania poza komorą pakowarki, wykorzystując specjalne pojemniki GN do pakowania próżniowego.

\*Za wyjątkiem VAC-6T



#### Przygotowanie

Stosowanie pojemników GN ułatwia przygotowanie żywności na każdym etapie.



#### Pakowanie

Możliwe w modelach wyposażonych w system Gastro-VAC. Podłączając przewód pakowarki do przykrywki gastropojemnika uzyskamy próżnię w pojemniku.

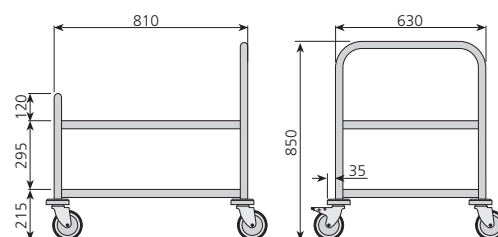


#### Użytkowanie

Proces pakowania oraz otwierania pojemnika, może być wykonywany wielokrotnie, co pozwala na wyjęcie żądanej ilości produktu. Łatwy sposób otwierania pojemnika GN dzięki specjalnemu zaworowi.

### Wózki do pakowarek

- Służą jako podstawa oraz środek ułatwiający transport pakowarki.
- Zaprojektowane do transportu urządzenia, aby zapewnić maksymalny komfort pracy.
- Dostosowane do każdego modelu pakowarek Edenox (maksymalne wymiary pakowarki 690 x 570 mm).
- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Wyposażone w 4 kółka o średnicy 125 mm, w tym 2 kółka z hamulcem oraz odbojniki.
- Dolna półka gładka.



Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Cena netto zł
CEV	2412119	810 x 630 x 850	805,00



VACE-35

### Zewnętrzna pakowarka próżniowa

- Wykonane w całości ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Samosmarujące pompy.
- Elektroniczny panel sterowania z możliwością wyboru trzech programów
- Wyświetlacz cyfrowy
- Pakowarka pozwala na zastosowanie woreczków o maksymalnej szerokości 24 cm.
- Współpracuje z tłoczonymi workami do pakowarek

Model	Nr Ref.	Wydajność pompy (m3/h)	Listwy zgrzew. (mm)	Torebka	Wymiary zew. (mm)	Moc (W)	Zasilanie (V)	Cena netto zł
VACE-35	4636101	20	350	Tłoczona	375 x 265 x 130	300	230/1/N- 50 Hz	1 570,00



**ONNERA POLAND Sp. z o.o.**

ul. Warszawska 9

Palmiry

05-152 Czosnów

[www.edenox.pl](http://www.edenox.pl)

**PRODUCENT URZĄDZEŃ I MEBLI GASTRONOMICZNYCH**