

MAX 42

Technische Daten

Kammerinnenmaß	450 x 460 x 210 mm*
Außenmaß	540 x 560 x 410 mm*
Siegellänge	420 mm
Vakuumpumpe	16 m ³ /h oder 21 m ³ /h
Gewicht	70 kg oder 73 kg
Stromanschluss	1 Phase, 230 V, 50 Hz**

* Breite x Tiefe x Höhe

** Sonderspannungen auf Anfrage



Schweißbalkenanordnung



Die Anzahl und Position der Schweißbalken kann bei unseren Vakuummachines individuell definiert werden.

BOSS Qualitätsmerkmale

made in Germany



Langlebigkeit

BOSS Vakuummachines werden ausschließlich aus hochwertigen Einzelkomponenten gefertigt: rostfreier Edelstahl, spritzwassergeschützte Elemente und Hochleistungspumpen von Busch - zu 100 % „Made in Germany“. Klare Baustruktur, robuste Technik und durchdachtes Design garantieren langlebige Funktionsbereitschaft.



Bedienerfreundlichkeit

Die intuitive Sensorsteuerung Z 2001 S ermöglicht ein einfaches und exaktes Einstellen wichtiger Betriebsparameter. Über die 5 Kurzwahltasten kann der Bediener schnell auf vorprogrammierte Einstellwerte zugreifen. Die durchdachte und ergonomische Bauweise der Machines ermöglicht bedienerfreundliches Arbeiten und gewährleistet optimale Verpackungsergebnisse.



Siegelung

Das perfekte Zusammenspiel von Anpressdruck, Siegeltemperatur und Siegelzeit erzielt optimale Schweißergebnisse. Unsere Schweißsysteme eignen sich für alle handelsüblichen Vakuumbutel. Um unnötige Keimbelastungen zu vermeiden wird der Beutelüberstand abgetrennt. Wahlweise kann die Maschine mit einer Doppelnahtschweißung ausgestattet werden.



Service & Reinigung

Im Fokus der Konstruktion steht die Reinigungsfreundlichkeit unserer Machines. Diese sind aus Edelstahl gefertigt. Die Vakuummachines sind tiefgezogen, die Schweißsysteme kabellos ausgeführt. Um Servicekosten zu senken und Stillstandzeiten durch Wartungen zu vermeiden, legen wir besonderen Wert auf leichte Zugänglichkeit und eine übersichtliche Anordnung der Einzelkomponenten. Ein Serviceprogramm unterstützt die Funktionalität der Vakuumpumpe.

Maschinenaufbau



Deckel und Kammer

Die Vakuumkammer aus Edelstahl ist tiefgezogen. Der Deckel ist aus hochwertigem Acryl gefertigt und ermöglicht permanente Prozessüberwachung.

Kammer



Vorteile

- Vermeidung schmutzanfälliger Schweißnähte
- Abgerundete Kanten sichern höchste Hygiene
- Austretende Flüssigkeit sammelt sich in der Vertiefung der Kammer

Einlegeböden



Vorteile

- Optimale Einlegehöhe
- Minimierung des Kammervolumens
- Verkürzung der Evakuierungszeit
- Griffloch für einfache Handhabung
- Bestehend aus robusten, lebensmittelunbedenklichen PE-Materialien
- Abgerundete Ecken für sichere Handhabung
- Spülmaschinengeeignet

Acryldeckel



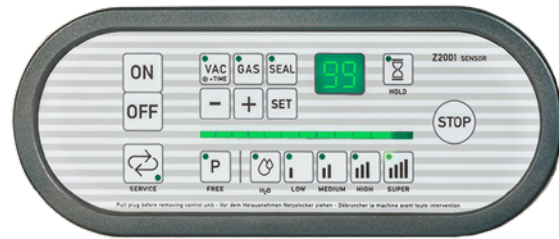
Vorteile

- Rutschfeste Oberfläche
- Flache und gewölbte Ausführungen verfügbar
- Deckelverschlussmechanismus
- Reinigungsfreundlicher Silikonhalter
- Silikonlippendichtung für leichtgängigen Deckelverschluss

Steuerung

Sensorsteuerung Z 2001 S

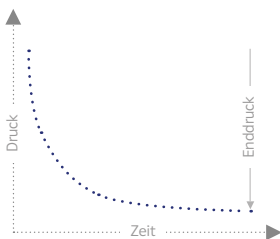
Unsere Sensorsteuerung Z 2001 S ist mit einem Präzisionsensor ausgestattet und ermöglicht eine exakte Einstellung wichtiger Betriebsparameter: Vakuum, Gas und Siegelung.



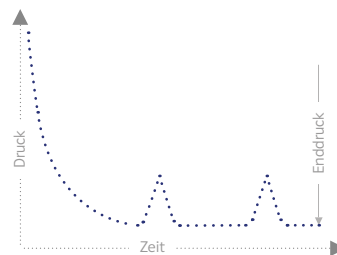
Vorteile/ Eigenschaften:

- Bedienerfreundlichkeit
- 99 Programmspeicher
- 5 vorprogrammierte Schnellwahltasten
- H₂O Programm für Flüssigkeiten
- Quick- Stop- Funktion für händische Siegelprozesse
- Marinaden Programm für HORECA Anwendungen
- Ausgasungsprogramm für technische Anwendungen
- Serviceprogramm zur automatischen Reinigung der Vakuumpumpe
- Spritzwassergeschützte Ausführung
- Progressive Rückbelüftung der Vakuumkammer

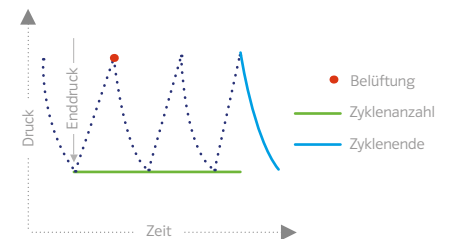
Enddruckgesteuerte Evakuierung mit Auto-Stop-Funktion



Serviceprogramm

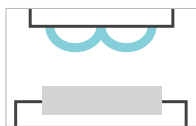
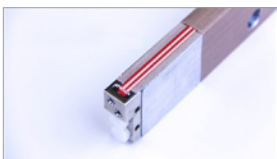


Marinaden-/ Ausgasungsprogramm

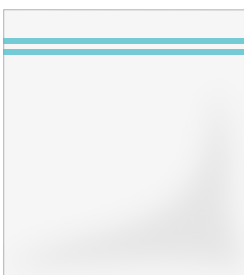


Schweißsystem-Varianten

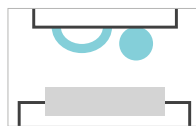
Doppelnahtschweißung



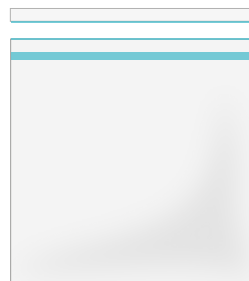
Doppelflachdraht: 6 x 0,3 mm



Trennschweißung



Runddraht: 1,0 mm Ø
Flachdraht: 3 x 0,2 mm



BUSCH Vakuumpumpe

Unsere BOSS Vakuum-Verpackungsmaschinen sind mit leistungsstarken, ölbetriebenen Drehschieber-Vakuumpumpen der Firma Busch ausgestattet.

Technische Daten

Nennsaugvermögen	16 m ³ /h	21 m ³ /h
Enddruck in mBar	0,5	1
Motornennleistung in kW *	ca. 0,55	ca. 0,75
Motorenndrehzahl in U/min	1500	3000
Schalldruckpegel (ISO 2151) in dB	54	66
Ölfüllung in l	0,4	0,45

* abhängig von der Spannungsversorgung

Vorteile

- Reduzierung des Sauerstoffgehaltes bis max. 0,1%
- Konstant hohes Vakuum-Niveau
- Optimale Konservierung feuchtigkeit- und/oder sauerstoffempfindlicher Produkte
- Langzeit-Ersatzteil-Garantie
- Servicefreundliche Konstruktion
- Ausgereifte, langlebige Technik „Made in Germany“
- Gas-Ballast-Ventil zur Abförderung größerer Dampfmengen

Zubehör

1. Begasung mit 2 Düsen
2. Fahrbarer Unterwagen aus Edelstahl mit Beutelablagefach
3. Schrägeinsatz zur Flüssigkeitsverpackung aus Edelstahl
4. Absaugvorrichtung für Gastro-Norm-Behälter
5. Pumpe 21 m³/h, 1 Phase, 230 V, 50 Hz
6. Verschleißteile-Satz (Teflon, Draht, Deckeldichtung, Silikon für Druckbalken)
7. Verpackung (Holzpalette mit stabilem Karton)
8. Aufstellung und Einweisung vor Ort

