

DIE SCHNELLSTEN IHRER KLASSE!

NEU

DIE NEUEN VAKUUMIERER EVOLUTION 300 PRO UND PLUS

Die neuen Vakuumierer zeichnen sich durch einen besonders schnellen Vakuumzyklus aus und bieten dem Anwender dadurch viele Vorteile wie z. B.: mehr Produkte in der gleichen Zeit verpacken, Kunden schneller bedienen oder weniger Leerlauf in der Küche. Beide Maschinen benötigen eine sehr geringe Stellfläche und verfügen über eine Schweißlänge von 305 mm. Damit decken sie die am häufigsten benutzten Beutelgrößen für vielfältige Anwendungen ab. Weitere Vorteile sind: hochwertige Verarbeitung, einfach zu reinigen und äußerst hygienisch, da komplett aus Edelstahl gefertigt. Sie sind einfach zu bedienen und verfügen über ein Display mit großen leicht ablesbaren Ziffern und Statusanzeigen. Darüber hinaus bieten sie ein perfektes Preis-Leistungs-Verhältnis. Made in Germany.



EVOLUTION 300 PRO

- Comfort-Steuerung
- Doppelschweißung



EVOLUTION 300 PLUS

- Perfect-Steuerung
- Trennschweißung

KOMET MASCHINENFABRIK GMBH
Am Filswehr 1 · D-73207 Plochingen
Tel.: +49 (0) 71 53 / 83 25-0
Fax: +49 (0) 71 53 / 83 25-26
www.vakuumverpacken.de
komet@vakuumverpacken.de



Du findest uns auf Facebook

KOMET
GERMANY

EVOLUTION 300 PRO

EVOLUTION 300 PLUS

VORTEILE:

- Große Vakuumkammer: maximaler Beutel 300 x 400 mm, 3 kg
- Schnelle Absaugzeiten durch Hochleistungsvakuumpumpe
- Servicefreundlich
- Endlagendämpfung am Deckel
- Kleine Stellfläche
- Schweißbacken ohne Werkzeug einfach herausnehmbar
- Deckelfixierung unten
- Dicke Materialstärken
- Breite Doppelschweißung oder Schweißen und Trennen
- Tiefgezogene Vakuumkammer
- Hygienisch einfache Reinigung durch glatte Oberflächen und abgerundete Ecken
- Griffschutz am Deckel
- Versenkte Steuerung
- Kein Starkstromanschluss notwendig

TECHNISCHE DATEN:

Kammergröße (B x L x H/mm):	320 x 350 x 120
Schweißlänge (mm):	305
Schweißbacken:	vorne
Option:	–
Distanz x (mm):	290
Pumpe (cbm/h):	8
Stromanschluß:	230 V/1 Ph+N+PE/50 Hz
Leistung (kW):	0,5
Max. Beutel (mm):	300 x 400
Außenmaße, Deckel geschlossen (L x B x H/mm):	370 x 400 x 305
Außenmaße, Deckel geöffnet (L x B x H/mm):	370 x 400 x 600
Gewicht (kg):	28 kg

ANWENDER:

Aufgrund der geringen Stellfläche in Verbindung mit der Schweißlänge sind die neuen Vakuumierer für vielfältige Anwendungen und Branchen geeignet. U.a.:



Gastronomen



Fleischer



Barkeeper



Marktstandbetreiber



Jäger



Angler



Hobbyköche



Kochschulen



BBQ



LEH / Discount