



### Protecção

- Protecção contra sobreaquecimento.
- Face retráctil.
- Pega de fecho não condutora.
- Pés estabilizadores antidescizantes.
- Fusível de sobrecarga.
- Interruptor iluminado.
- Marcação Visível "QUENTE".

### Elevador Automático

Atampa é carregada por mola, levantando-a após a abertura. Aumenta a eficiência.

### Desenho robusto

A armação é feita de aço resistente a ácido com uma espessura superior a 2mm. Design sólido e robusto.

### Aquecedor potente

Aquecedores potentes reduzem o tempo de aquecimento, demora apenas 8-10 minutos (dependendo da temperatura definida). Temperatura uniforme em toda a superfície de selagem. Isolamento térmico reduz a perda de calor.

### Superfície de vedação antiaderente

Evita que qualquer tipo de película adira à superfície. A selagem rápida, demora 1-3 segundos (dependendo da espessura da película).

**Absorvente de pressão**  
Evita que a embalagem quebre. Elimina as micro lacunas e fugas.

### Cortar a película

Com um cortador automaticamente retráctil com 133 dentes afiados. Ótimo para todos os tipos de películas, mesmo películas espessas. A película é cortada logo atrás do recipiente selado numa tira especial através da tecnologia AIRCUT.



330005

Inclui GRATUITAMENTE um molde para tabuleiros de compartimento único 227x178 mm



### Manutenção/ Zona Segura

Base da armação isolada de alta temperatura e tensão eléctrica. Materiais de alta qualidade e um design uniforme para uma limpeza rápida da parte inferior da estrutura, sem ter de desligar o dispositivo.

### Controlador de temperatura do ponto quente

Controlador de temperatura com um intervalo de 50-210°C.

Para um ajuste preciso da força de ligação para uma vasta gama de películas de embalagem e selagem.

### Dispositivo para colocar película para vedação

Dispositivo versátil para diferentes larguras de película de selagem - máx. 187 mm. Encaixa em rolos JUMBO com até 170 mm de diâmetro. O tensor assegura o posicionamento uniforme da película, impede o desenrolamento e a alimentação excessiva.





## SELADORA TÉRMICA COMPACT

- Construção em aço inoxidável.
- Tampa com mecanismo de trava para uma abertura fácil e segura.
- Pega isolada feita de plástico resistente a danos.
- Guilhotina automática com faca de segurança numa cobertura especialmente concebida - o corte tem lugar logo atrás do recipiente selado numa faixa especial (tecnologia de corte a ar).
- Pés antiderrapantes que protegem o tempo da mesa contra riscos.
- A superfície de vedação tem revestimento em titânio que evita a aderência da película e permite uma vedação rápida em 1-3 segundos (dependendo da espessura da película).
- O amortecedor de pressão assegura uma selagem apertada e impede que as embalagens sejam esmagadas.

- LEDs com cores para monitorizar o desempenho.
- Bloqueio de sobreaquecimento, proteção contra sobreaquecimento, interruptor de segurança iluminado.
- Tempo de aquecimento após o arranque para o modo operacional completo - aproximadamente 8-10 minutos.
- Sela tabuleiros até: 235x190x(A)155 mm e copos até: (H)170 mm.
- Tamanho máximo do rolo de película: largura: 187 mm, ø170 mm - película vendida em separado (código: 970720).
- Equipado com molde de alumínio para recipientes de 227x178 mm (código: 805572), sem divisória.

| código | V   | W   | mm             | € |
|--------|-----|-----|----------------|---|
| 330005 | 230 | 700 | 582x285x(H)185 |   |



## TABULEIRO PARA SELADORA TÉRMICA MATRIX

- Fabricado em alumínio polido.
- Vedante em silicone preto.

| forma | código | modelo                                                    | € |
|-------|--------|-----------------------------------------------------------|---|
|       | 805572 | para um tabuleiro (227x178 mm) com um único compartimento |   |
|       | 805589 | para dois tabuleiros de 178x113 mm                        |   |
|       | 805596 | para um tabuleiro de dois compartimentos com 227x178 mm   |   |
|       | 805619 | para um grande recipiente de sopa ø165 mm                 |   |
|       | 805626 | para um tabuleiro (227x178 mm) com três compartimentos    |   |

| forma | código | modelo                                                                                      | € |
|-------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|       | 805633 | para dois recipientes de sopa ø115 mm                                                       |   |
|       | 805640 | para um tabuleiro com 227x178 mm de dois compartimentos                                     |   |
|       | 805657 | para um tabuleiro com um único compartimento com as medidas 178x113 mm + recipiente ø115 mm |   |
|       | 805664 | para um tabuleiro com um único compartimento com as medidas 187x137 mm                      |   |

## PELÍCULA PARA SELADORAS PET/PE PEEL 12/40

- Conhecido para embalar tabuleiros de alimentos PET 12/ PE40.
- Carreda PEEL para retirar facilmente a película selada.
- Dimensões da película: largura: 185 cm, comprimento: 250 lm.
- Diâmetro do rolo: ø15 cm.
- Peso do rolo: aprox. 29 kg.
- Adequado para Seladora térmica HENDI (330005).

| código | € |
|--------|---|
| 970720 |   |



970720



## MÁQUINA DE EMBALAR A VÁCUO KITCHEN LINE

- Para utilização profissional na indústria da restauração e noutras indústrias.
- Design duradouro - caixa e câmara em aço inoxidável de alta qualidade.
- Tampa transparente em plástico ABS de alta qualidade e duradouro permite controlar o processo de embalar.
- A tampa conveja permite embalar grandes porções.
- Tempo de selagem do saco: 0,6 s.
- 6 níveis de vácuo à escolha.
- Função apenas de selagem.
- Função de mainear: 11 ciclos de extração e de entrada de ar no saco (um ciclo demora 9 min); graças à pressão negativa, a mainada penetra mais rapidamente no produto, o que acelera significativamente todo o processo.
- Ciclo de embalamento inicia-se automaticamente quando a tampa superior é fechada.
- Bomba rotativa profissional e altamente eficiente.
- Destinada a um funcionamento contínuo.

## MÁQUINA DE EMBALAR A VÁCUO PROFÍ LINE

- Para utilização profissional na indústria da restauração e noutras indústrias.
- Para embalar alimentos e produtos técnicos, incluindo os que têm um elevado teor de água.
- Design duradouro - caixa e câmara em aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade.
- Tampa transparente feita de plástico ABS de alta qualidade e duradouro permite controlar o processo de embalar.
- A tampa conveja permite embalar grandes porções.
- Junta em forma de V com baixa taxa de fuga.
- Indicadores claros (eolá digital e mostrador) que permitem identificar o momento em que o nível de vácuo necessário é atingido na câmara da máquina de embalar.
- O tempo de funcionamento da bomba ajustável permite obter um nível de vácuo adequado em 0-99 s.
- Tempo de selagem ajustável no intervalo de 0-3,5 s.
- Nível de arrefecimento da bomba ajustável no intervalo de 0-9,9 s.
- Ciclo de embalamento inicia-se automaticamente quando a tampa superior é fechada.
- A bomba de óleo assegura um ciclo de embalamento curto e muito eficiente.
- Para ser utilizado com sacos lisos e com relevo.



975398

Painel de controlo

Estrutura e câmara em aço inoxidável de alta qualidade



975268

Painel de controlo

Estrutura e câmara em aço inoxidável de alta qualidade

|                     |                   |                   |                   |
|---------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| código              | 975398            | 975268            | 975275            |
| dimensões           | 429x359x(H)345 mm | 370x480x(H)436 mm | 425x560x(H)460 mm |
| dimensões da câmara | 350x300x(H)110 mm | 320x370x(H)185 mm | 370x450x(H)220 mm |
| tira de vedação     | 295 mm            | 300 mm            | 350 mm            |
| capacidade          | 77 l/min          | 133 l/min         | 333 l/min         |
| potência/tensão     | 630 W/230 V       | 370 W/230 V       | 750 W/230 V       |
| peso                | 244 kg            | 38 kg             | 62 kg             |
| €                   |                   | 1 787,50          |                   |



## MÁQUINAS DE EMBALAR A VÁCUO

- Fita de vedação 260 mm, largura da barra de vedação: 5 mm.
- Ajuste do ciclo e do tempo de selagem, funcionamento automático e manual.
- Adequada para embalar a vácuo líquidos e alimentos húmidos.
- Equipada com um visor digital e um manómetro de pressão manual.
- Bomba hidráulica de alta qualidade proporciona pressões elevadas (1009 mbar) e sela a vácuo rapidamente.
- Estrutura e câmara em aço inoxidável de alta qualidade.
- Agande entrada na parte inferior e a tampa transparente em cúpula permitem embalar grandes porções.



936801

### FITA DE TEFLON PARA BARRA DE VEDAÇÃO SUPERIOR

- 65 mm de largura, 1 metro de comprimento.
- Para máquinas de embalar a vácuo HENDI.

|        |   |
|--------|---|
| código | € |
| 936801 |   |



201435

Estrutura e câmara em aço inoxidável de alta qualidade

| código              | 201435                           | 201442                            |
|---------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| dimensões           | 369x425x(H)356 mm                | 505x557x(H)465 mm                 |
| dimensões da câmara | 300x350x(H)180 mm                | 425x457x(H)100 mm                 |
| tira de vedação     | 300 mm                           | 410 mm                            |
| capacidade          | 8 m <sup>3</sup> /h - 1333 l/min | 20 m <sup>3</sup> /h - 3333 l/min |
| potência/tensão     | 950 W/230 V                      | 1100 W/230 V                      |
| peso                | 25,2 kg                          | 59 kg                             |

€





## MÁQUINA DE EMBALAR A VÁCUO PROFÍ LINE

- Em aço inoxidável.
- Bomba de vácuo e manómetro de pressão profissionais.
- Funcionamento manual ou automático.
- Visor digital.
- Tempo de selagem ajustável.
- Fita de vedação revestida a Teflon.
- Capacidade da bomba: 20 L/min.
- Para utilização apenas com sacos com relevo.

| código | vedante (mm) | V   | W   | mm             | € |
|--------|--------------|-----|-----|----------------|---|
| 970362 | 350          | 230 | 250 | 383x293x(H)175 |   |



970362



975374

## MÁQUINA DE EMBALAR A VÁCUO KITCHEN LINE

- Para embalar produtos alimentares e não alimentares, à exceção de líquidos.
- Pode ser utilizado com o acessório de de rolos de sacos 970638.
- Estrutura em aço inoxidável.
- A tampa garante uma boa vedação durante a operação.
- Painel de controlo de fácil utilização.
- Temporizador com função de ajuste, em contagem decrescente.
- Com função de marinar.
- Modo de geração de vácuo por impulsos.
- Botões de arranque rápidos na pega.
- Desliga automaticamente após 10 minutos de inatividade.
- Bomba de vibração.
- Capacidade da bomba: 16l/min.
- Peso líquido: 5kg.
- A máquina de embalar a vácuo não é indicada para uma operação contínua.
- Indicado para utilização com sacos a vácuo com relevo.

| código | vedante (mm) | V   | W   | mm             | € |
|--------|--------------|-----|-----|----------------|---|
| 975374 | 410          | 230 | 550 | 570x263x(H)150 |   |



970638

## ACESSÓRIO DE ROLOS DE SACOS PARA MÁQUINA DE EMBALAR A VÁCUO KITCHEN LINE 975374

- Pode ser montado numa máquina de embalar a vácuo Kitchen Line 975374 ou como acessório independente para outras máquinas de embalar a vácuo.
- Equipado com uma lâmina removível para cortar os sacos com o comprimento exato.
- Dimensões internas: 412x101 x (A) 101 mm.
- Para rolos com dimensões máximas de  $\varnothing$  100 x 400 mm.
- Base em ABS.
- Tampa transparente em policarbonato para controlar facilmente o rolo.

| código | mm             | € |
|--------|----------------|---|
| 970638 | 487x122x(H)107 |   |

## SACOS DE VÁCUO



### SACOS PARA EMBALAR A VÁCUO

- Adequados para cozinhar em sous-vide.
- 2 camadas, camada interior de 60 µm em polietileno aprovado para contacto alimentar, camada exterior de 15 µm em poliamida (nylon).
- Espessura total de 75 µm.
- Omaterial utilizado atua como filtro de UV.
- Os sacos podem ser utilizados em temperaturas de -20 ° a 110°C.
- Adequados para máquinas de embalar a vácuo com câmara.

| código | embalado por | mm      | € |
|--------|--------------|---------|---|
| 970676 | 100          | 200x150 |   |
| 970652 | 100          | 250x150 |   |
| 970683 | 100          | 300x200 |   |
| 970669 | 100          | 350x250 |   |
| 970690 | 100          | 400x300 |   |

### SACOS PARA EMBALAR A VÁCUO - 100 UNIDADES

- 2 camadas, camada interior em polietileno aprovado para contacto alimentar, camada exterior em poliamida (nylon).
- Espessura total de 65 µm.
- Adequados para máquinas de embalar a vácuo com câmara.
- Não é adequado para cozinhar em sous vide.

| código | embalado por | mm      | € |
|--------|--------------|---------|---|
| 970607 | 100          | 200x140 |   |
| 970386 | 100          | 230x160 |   |
| 970614 | 100          | 300x200 |   |
| 970393 | 100          | 350x250 |   |
| 970621 | 100          | 400x300 |   |



### SACOS DE VÁCUO COM RELEVO EM ROLO - 2 UNIDADES

- 2 camadas, camada interior de 60 µm em polietileno aprovado para contacto alimentar, camada exterior de 15 µm em poliamida (nylon).
- Espessura total de 75 µm.
- Omaterial utilizado atua como filtro de UV.
- Orelevo melhora o fluxo de saída de ar do saco durante o processo de embalagem a vácuo.
- Os sacos podem ser utilizados em temperaturas de -20 ° a 100°C.
- Adequados para máquinas de embalagem a vácuo externa e de câmara.

| código | embalado por | mm       | € |
|--------|--------------|----------|---|
| 971062 | 2            | 6000x200 |   |
| 971079 | 2            | 6000x280 |   |

### SACOS DE VÁCUO COM RELEVO - 100 UNIDADES

- 2 camadas, camada interior de 60 µm em polietileno aprovado para contacto alimentar, camada exterior de 15 µm em poliamida (nylon).
- Espessura total de 75 µm.
- Omaterial utilizado atua como filtro de UV.
- Orelevo melhora o fluxo de saída de ar do saco durante o processo de embalagem a vácuo.
- Os sacos podem ser utilizados em temperaturas de -20 ° a 100°C.
- Adequados para máquinas de embalagem a vácuo externa e de câmara.

| código | embalado por | mm      | € |
|--------|--------------|---------|---|
| 971048 | 100          | 150x400 |   |
| 971017 | 100          | 150x250 |   |
| 971024 | 100          | 200x300 |   |
| 971055 | 100          | 250x350 |   |
| 971031 | 100          | 300x400 |   |